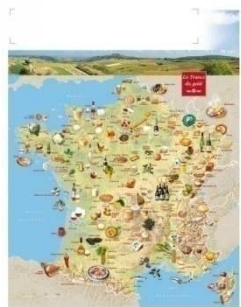


Tour de France de la gastronomie

INITIATION GOURMANDE A LA GASTRONOMIE FRANCAISE

Venez 3 lundis de suite découvrir une région française, son histoire, sa culture et sa gastronomie et apprenez à cuisiner à la française avec Philippe Del Mestre, chef cuisinier au Pavillon de Paris.

Philippe Del Mestre est un chef passionné d'une grande expérience. Il a travaillé dans différentes restaurants étoilés en France et en Belgique, ce qui lui a permis de découvrir nos cuisines régionales. Il a eu ses propres restaurants « Philippe le Belge » à Esztergom et à Budapest avant de devenir en janvier 2013 le chef cuisinier du Pavillon de Paris.



Public concerné : Étudiants désireux de mieux connaître la gastronomie française

Niveau pré-requis : B1

Objectifs :

- ✓ Enrichir son lexique de la gastronomie
- ✓ Découvrir une région française
- ✓ Apprendre à cuisiner à la française

L'atelier se compose de 2 cours de 2h30 et d'un cours de cuisine au Pavillon de Paris

Programme

Lundi 10 février : découverte de la région « Alsace » à l'Institut Français (17h-19h30)

Lundi 17 février : découverte de la gastronomie alsacienne à l'Institut Français (17h-19h30)

Lundi 24 février : cours de cuisine « Le goût de l'Alsace » au Pavillon de Paris (à partir de 17h)

Au menu du 24 février :

Le potage : potage au cresson et beignet de truite fumée

L'entrée froide : terrine de foie gras d'oie au naturel, confit d'échalottes

Le plat : magret de canard au miel de châtaigne, poire au vin et galette de pommes de terre

Les desserts : tarte aux noix et glace à la crème



Dates : 10, 17 et 24 février 2014

Durée : au total 12 unités de cours

Lieu : Institut français de Budapest / Pavillon de Paris

TARIF : 18 000 HUF

Inscription et informations : Institut français de Budapest

Jusqu'au vendredi 6 février 2014

cours@inst-france.hu, 489-42-00 / 489-42-28

TARIF promotionnel spécial étudiant

10 000 HUF

*étudiant inscrit dans une université hongroise