

But et objectifs

« L'École hôtelière de la Province de Namur dispense depuis près de 80 ans des savoirs et savoir-faire en cuisine et en salle.

Afin d'améliorer la qualité de son enseignement et de se rapprocher au plus près du monde professionnel, l'école souhaite ouvrir ses portes à des anciens et faire ainsi profiter les élèves de techniques pointues et innovantes.

Le concept est d'organiser en soirée des ateliers thématiques ouverts au grand public, les fonds récoltés serviront ensuite à financer des coachings et des journées thématiques à destination de nos élèves. »

Déroulement des ateliers

Entourés d'un professionnel, les participants réalisent le thème du jour et repartent avec leur propre production.

• Horaire :

- o Accueil avec verre de bienvenue : 18h15
- o Début de l'atelier : 18h30
- o Fin de l'atelier : ± 22h30

• **Matériel nécessaire** : mis à disposition des participants

• **Lieu** : EHPN – rue de l'Ermitage,7 – 5000 NAMUR - Parking aisé

Afin que chacun puisse être coaché de façon optimale par le chef, chaque atelier ne sera ouvert qu'à un nombre limité de participants.

Paiement par atelier, soit lors de l'inscription ou au plus tard 10 jours avant, validation à la réception du paiement

Pour plus d'informations :

Avenue de l'Ermitage, 7 – 5000 NAMUR

lesateliers.ecolehotelier@province.namur.be

0479 / 17 80 57 - www.ehpn.be - [@lesateliersehpn](https://www.facebook.com/lesateliersehpn)



L'école hôtelière de la Citadelle vous ouvre ses portes.

Ces ateliers sont destinés tant aux amateurs,
qu'aux passionnés de l'univers culinaire.

Découvrir, préparer, savourer dans une ambiance conviviale
des mets les plus divers...

Révélez vos Talents!



ATELIERS - DÈS 18 H15

Date	Atelier	Prix	Prix CM*	Date	Atelier	Prix	Prix CM
30/09/2021	Cuisine du Sud « On dirait le Sud » <i>Prolongez ou préparez vos vacances, apprenez à réaliser tapenades, aioli, caviar d'aubergines, et autres plats aux accents du Sud.</i>	65.00	60.00	27/01/2022	Sucrés au choix <i>Desserts, entremets, douceurs, pour les gourmands un atelier découverte pour des fins de repas dignes d'un étoilé</i>	60.00	55.00
07/10/2021	Plancha – Grillades <i>Viandes, poissons, légumes, ... apprenez à composer un menu « plancha » pour épater famille et amis.</i>	70.00	65.00	08/02/2022	Lacto-fermentation et Pickles <i>Vous les avez découverts au restaurant. Confectionnez ces accompagnements de légumes version pickles ou conservés selon le procédé de « lacto-fermentation ».</i>	60.00	55.00
19/10/2021	Volailles (Techniques) <i>Atelier consacré à l'approche technique, apprentissage des gestes pour brider, habiller et cuire caille, poussin, poulet et autres volailles.</i>	65.00	60.00	22/02/2022	Poissons (niveau 2) <i>Au-delà de la découpe, vous découvrirez les subtilités pour une préparation « sans arête », la confection et la dégustation d'assiettes raffinées.</i>	70.00	65.00
28/10/2021	Sauces de base <i>Le secret d'une cuisine savoureuse réside dans la qualité de ses sauces de base. Découverte et réalisation de fonds, fumets : les incontournables.</i>	60.00	55.00	10/03/2022	Pâtisserie - pâtes classiques <i>Pâtes classiques : elles n'auront plus de secret pour vous ! Le tour de main pour une maîtrise parfaite des incontournables.</i>	60.00	55.00
09/11/2021	Tout est bon dans le cochon <i>Aucun gaspillage, vous découvrirez la multitude des possibilités de cuisiner le moindre morceau et mise à l'honneur des pièces oubliées.</i>	65.00	60.00	22/03/2022	Voulez-vous Abats ? <i>Comment rendre sexy les abats ? Revisiter les préparations classiques et leur rendre leurs lettres de noblesse.</i>	70.00	65.00
18/11/2021	Desserts traditionnels revisités <i>Du dessert familial au dessert festif, vous réaliserez de main de maître les grands classiques.</i>	60.00	55.00	31/03/2022	Légumes printaniers <i>Savoureux et légers, originalité et gourmandise, une autre façon de découvrir les légumes primeurs, de les mitonner et de les savourer.</i>	65.00	60.00
30/11/2021	Coquillages et crustacés (Niveau 2) <i>Préparation de ces mets d'exception, trésors de la mer. Une découverte de réalisations dignes d'un restaurant gastronomique.</i>	70.00	65.00	21/04/2022	Cocktails - 1 <i>Niveau 1 : initiation aux techniques de création de cocktails, du shaker au verre. Création de sirops « maison », et très tendance le fat washing, ou Milk washing. De quoi épater vos amis !</i>	65.00	60.00
07/12/2021	Foie gras <i>Plat traditionnel décliné sous toutes ses facettes. De canard, d'oie, chaud, froid ou mi-cuit accompagné de son chutney.</i>	70.00	65.00	26/04/2022	Cocktails - 2 <i>Niveau 2 : plus sophistiqués, confection de cocktails « tiki », apport d'une touche personnelle via la technique dite du « twist ». Réalisation de cocktail sans alcool, les mocktails</i>	65.00	60.00
13/01/2022	Cuisine asiatique <i>D'autres horizons. Découverte de la « philosophie » liée à cette cuisine. Épatez vos proches par la réalisation de recettes incontournables « home made »</i>	65.00	60.00	26/04/2022	Barbecue festifs <i>Loins des grands classiques, innovez et diversifiez vos barbecues. Les alternatives par la découverte et l'apprentissage de recette de poissons, crustacés, viandes et volailles...</i>	65.00	60.00
20/01/2022	Cuisine végétarienne <i>Innovez et découvrez les substituts aux protéines animales, la mise en relief d'ingrédients classiques et spécifiques, la confection d'assiettes surprenantes !</i>	65.00	60.00				

*CM : Carte de Membre - Infos sur le site