

## 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](http://www.ehpn.be) - [f](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...

*Révélerez vos Talents!*



## ATELIERS - DÈS 18 H15

Cette saison, chaque thème est décliné en « bistro » (Débutants) et « gastro » (Confirmés). Vous aurez le choix de vous inscrire à l'une ou l'autre soirée. Les attentes et les prérequis sont différents afin de répondre aux attentes des participants. Nous vous invitons à auto évaluer vos connaissances techniques et pratiques afin de profiter pleinement de votre soirée.

### « ON S'EN FISH, RIEN NE NOUS ARÊTES »

**Zoom sur les poissons traditionnels, selon la pêche du jour**

**05/10/2023 BISTRO 65 €**

Vous réaliserez une entrée et un plat à partir de produits de la mer/ rivières prêts à l'emploi.

**12/10/2023 GASTRO 75 €**

Vous réaliserez une entrée et un plat à partir de produits de la mer/ rivières bruts (avec travail préliminaire)

### « TRÉSORS DE NOS FORÊTS »

**À la découverte des gibiers de nos forêts**

**16/11/2023 BISTRO 65 €**

Travail à partir de pièces levées (cuisson classique) et accompagnements.

**23/11/2023 GASTRO 75 €**

Terrine en entrée, gibier façon Wellington, sauce à base de fonds

### « Y'A PAS QUE LE POULET DANS LA VIE ! »

**Découverte de volailles d'exception pour vos menus de fête**

**07/12/2023 BISTRO 65 €**

Travail autour du magret de canard, de volaille levée, sauce classique

**14/12/2023 GASTRO 75 €**

Caille à désosser et réalisation de la farce, confection des fonds et sauces

### « WHAT YOUR NEM ? »

**Périple à travers l'Asie du Sud-Est**

**25/01/2024 BISTRO 65 €**

Potage Wan-Tan, nems, riz/nouilles sautées

**01/02/2024 GASTRO 75 €**

Table de riz, « éven-thai » de préparations variées

### « ÇA EN VAUT LA PENNE ... »

**Dolce vita**

**14/03/2024 BISTRO 65 €**

Antipasti, planches, bruschetta, pâtes fraîches.

**21/03/2024 GASTRO 75 €**

Confection des pâtes, pâtes farcies, ravioles, plats en sauce

### « OÙ SONT LES FLAMMES ? »

**Atelier de clôture de saison**

**23/05/2024 GASTRO 75 €**

Loin des grands classiques, innovez et diversifiez vos barbecues.

Les alternatives par la découverte et l'apprentissage de recette de légumes, de poissons, crustacés, viandes et volailles...