La Cuisine à Thème

- Partager par email
- Imprimer
- PD
-
- Lien de la page

Vous n’avez encore jamais participé à des cours de cuisine thématiques orchestrés passionnément par de vrais chefs ? Vous faisiez votre fine bouche peut-être… et vous aviez raison. Vous êtes cette fois entre de bonnes mains et non grasses c’est promis, juste très expérimentées ! Sur le thème de votre choix, nos chefs vous réservent des cours de cuisine très aiguisés pour réaliser bouchée par bouchée des menus de fêtes, des sushis, des tapas, des confiseries au chocolat, des afterworks "maison" et… plein d'autres idées encore.



Autant participatif que créatif, le cours de cuisine à thème s’ouvre à tous les niveaux et même aux plus gauches ! Garanti 100% addictif, la cuisine à thème donne goulument du plaisir lorsqu’il s’agit de préparer du riz, épaissir une sauce, découper du poisson, tailler des légumes,… C’est justement ça le plus étonnant : quand le coeur y est (ici on peut aussi parler d’estomac), on se fait une joie de réaliser tout soi-même.



Des petits plats à la Française traditionnels ou revisités, des farandoles de tapas espagnoles ou encore des montagnes de sushis, des cocktails de pros accompagnés de ses "finger food" (préparation qui se mange avec les doigts…propres !), sont donc tous à la carte. Vous hésitez ? Je vous comprends, tout donne trop envie et ça marche même avec les moins gloutons.





Vous aimerez aussi :

Cooking Battle : l'Animation Culinaire très Festive



ORCHESTRE DES CHEFS CUISINIERS DE PARIS



La Cuisine de Noël



CUISINIERS SUR ECHASSES : grands chefs louches



Faux Serveurs : la folle soirée des PIQUE-ASSIETTES



DEGUSTATION POMME AU JUS



CEREMONIE du Thé



LES CAROTTES SAUTEES : légumes pour fantaisie bio