Maison de la Thaïlande

Les Ateliers de la Cuisine Thaï

" Venez vivre, le temps d'un atelier, un voyage gastronomique au cœur du Siam. "

Maîtrisez tous les secrets de la cuisine thaï,
Ateliers de 3 heures à Paris 4°,
Le soir en semaine ou le midi le samedi.

De toutes les cuisines d'Asie, la cuisine Thaï est sans doute celle qui offre la palette de saveurs la plus large, grâce à ses subtiles associations d'ingrédients aromatiques : basilic, galanga, curry, combava...

Si elle connaît aujourd'hui un succès croissant à l'international, c'est bien-sûr en raison du raffinement de ses saveurs, mais aussi pour ses bienfaits naturel et diététiques, très prisés des sociétés modernes.

Les Ateliers de la Cuisine Thaï

Venez découvrir les secrets de cet art culinaire ancestral à la Maison de la Thaïlande, en participant à des ateliers de 3 heures, dispensés en petits groupes par des chefs thaïlandais.

Chaque atelier vous permet de maîtriser la préparation d'un plat chaud et d'un plat froid ; les recettes au programme sont choisies parmi les plus typiques.

Déroulement des Ateliers

En début d'atelier, les aspects culinaires de la culture thaï sont abordés : les particularités du repas thaïlandais, ses traditions, que faire (et ne pas faire !) lors d'un repas thaï...

Vous vous familiariserez aussi avec les ingrédients qui entrent dans la composition des recettes du Siam. Notre chef vous présentera en détail les produits que vous utiliserez au cours de la soirée : origine, transformation, conservation, et bien-sûr, où se les procurer sur Paris !

Les recettes vous seront proposées sans adaptation au goût occidental, qui en dénature souvent la saveur.

Un apprentissage "par la pratique"

L'atelier vise avant tout à découvrir la cuisine thaïe par la pratique ; la session vous permet de réaliser un véritable repas complet par vous-même, de façon guidée mais tout en privilégiant l'initiative et la participation.

Pour chaque plat que vous apprendrez, notre chef décompose les différents moments de la recette, puis effectue devant vous chaque étape de la préparation. Vous effectuez vous-même à l'identique les gestes et les techniques de la réalisation, sous la supervision du chef et de l'animateur qui vous guideront par leurs conseils.

Un moment convivial

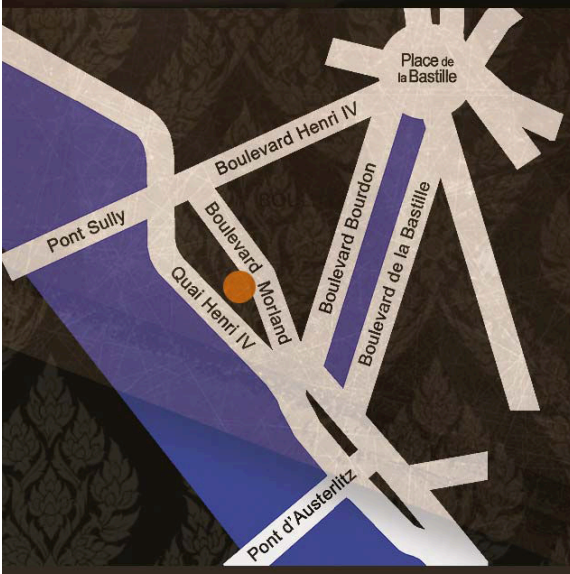
Les mets préparés sont ensuite « réservés » (mis au frais) au fur et a mesure du déroulement de l'atelier. En fin de session, les plats sont dégustés en commun, lors d'un dîner qui se déroule entre les participants dans une ambiance conviviale et détendue.

Les fiches de recette des plats étudiés vous sont remises en fin d'atelier, afin de renouveler chez vous votre performance, et ainsi étonner vos convives !

Renseignements et inscriptions au :

01 44 61 31 66

ou sur www.maison-thailande.com



Renseignements et inscriptions au

01 44 61 31 66

ou sur www.maison-thailande.com

Maison de la Thaïlande
3 boulevard Morland- 75004 Paris
Métros : Bastille - Sully - Quai de la rapée

Ateliers de cuisine de 3 heures, à Paris 4ème

En semaine de 18h30 à 21h30,
les samedis de 10h à 13h

Frais de participation : 90 €

Nombre de participants limité à 8 pour
garantir l'efficacité de l'atelier

Chef thaïlandais, avec un animateur
pour une participation accrue,

Rien a prévoir, tout le matériel et
les ingrédients sont fournis !

Maison de la Thaïlande

Les Ateliers de la Cuisine Thaï

BULLETIN D'INSCRIPTION.

A REMPLIR ET A RETOURNER
ACCOMPAGNE DE VOTRE REGLEMENT A :
Maison de la Thailande
3 boulevard Morland
75004 Paris

Coordonnees

Nom : ..... Prenom : .....

Adresse: .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Telephone portable : ..... Email : .....

Inscription a l'atelier de cuisine Thaïe

Du (date) : ..... pour ..... participants

Afin d'ajuster le programme de l'atelier, comment qualifieriez-vous votre niveau en cuisine (en général) ?

.....

Y a-t-il des consignes alimentaires particulières que vous ayez à respecter (allergies, régime particulier, etc) ?

.....

Reglement

J'ai pris connaissance des conditions générales figurant au bas de la page, et je choisis de régler les frais d'inscription de 90,00 € (160 € pour 2 participants) :

☐ par carte bancaire N° _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ expire à fin _ _ / _ _ cryptogramme visuel _ _ _

☐ grâce au chèque ci-joint, libellé à l'ordre de « Maison de la Thailande »

Date et signature : ...../...../ 2011

L'inscription aux Ateliers de cuisine de la Maison de la Thaïlande implique l'adhésion aux conditions générales suivantes : Les ateliers sont organisés par la Maison de la Thaïlande, marque déposée, RCS Paris B 510 287 824. Ils sont dispensés en SESSION de 3 heures de cours. 1)L'inscription à la SESSION n'est effective qu'après le règlement intégral des frais de participation. Les effectifs étant volontairement limités, la Maison de la Thaïlande peut être dans l'obligation de refuser les inscriptions tardives, ou de proposer un changement de dates. À ce titre, les jours et horaires présentés dans la présente brochure ne sont valables que dans la limite des places disponibles. 2) Les inscriptions sont fermes et définitives ; l'absence du participant à la SESSION n'ouvre pas droit à remboursement. 3) En cas de non prestation d'un atelier du fait de la Maison de la Thaïlande, la Maison de la Thaïlande rembourse intégralement les inscriptions, ou, sur accord du participant, propose d'organiser l'Atelier à une date ultérieure.