

- BORDEAUX FETE LE VIN -
COURS DECOUVERTE AUTOUR DES PRODUITS D'AQUITAINE AU QUAI DES SAVEURS

Découvrir, cuisiner et savourer les produits d'Aquitaine au Quai des Saveurs !
A l'occasion de Bordeaux fête le vin, l'AAPrA (Association Aquitaine de Promotion Agroalimentaire) organise des cours de cuisine découverte dans l'école de cuisine de la région Aquitaine Quai des Saveurs.

Le concept :

Pendant 4 jours, 4 grands chefs, 4 cours par jour

Description :

Ces mini-ateliers de cuisine seront essentiellement axés autour d'une sélection de produits de qualité issus de la région Aquitaine.

Vincent Poussard, chef ambassadeur de l'école proposera des cours commentés d'une heure, avec la participation des inscrits à la réalisation de tapas ou mises en bouche. Les démonstrations, explications et dégustations seront accompagnées de vins de la Région Aquitaine.

Aux côtés de Vincent Poussard, 4 grands chefs aquitains et québécois se succéderont pour faire découvrir quelques unes de leurs spécialités :

Judi 24 : Thierry RENO

- Huîtres fumées du Bassin Arcachon Cap Ferret, accompagnées d'un confit d'échalote écume iodée
- Nems de fromage AOC Ossau-Iraty au jambon de Bayonne et noix du Périgord, sorbet au cabécou du Périgord

Vendredi 25 : Christophe GIRARDOT

- Fondant d'oignons nouveaux en mille feuilles croquant, œufs à 64°C et caviar d'Aquitaine

le goût du bonheur
the taste of success

- Tartare de fraises Label Rouge du Lot-et-Garonne au poivre vert, biscuit breton à la fraise séchée, chantilly infusée à la verveine fraîche

Samedi 26 : François BLAIS

Recettes québécoises traditionnelles « revisitées » et mises au goût de l'Aquitaine avec le piment d'Espelette et les noix du Périgord.

Dimanche 27 : Stéphane CARRADE

- Huîtres du Banc d'Arguin, sauce canard laqué
- Foie gras de canard du Sud Ouest « poché-fumé », blinis de pomme de terre et de petits pois à la française

Portraits :

Vincent POUSSARD

“Rien sans humour, rien sans amour !”

Au Quai des Saveurs, Vincent Poussard anime les cours de cuisine pour tous. Chef ambassadeur de l'école et ancien chef privé de François Mitterrand à l'Élysée, il cultive l'amour du produit à l'infini et partage avec passion l'art de vivre du Sud-Ouest.

Thierry RENO

Idéalement placé à cinq minutes du centre-ville d'Arcachon et cinquante mètres du Bassin d'Arcachon et du port de plaisance, dans le tout nouveau quartier de l'Aiguillon, Thierry Renou vous accueille et vous propose une cuisine créative et l'instinct tout en respectant les produits de saison. Le Patio bénéficie d'une des rares caves souterraines sur le bassin. Cascade et verdure font le plaisir de la terrasse ombragée du Patio.

Le Patio

10, Boulevard Plage - 33120 Arcachon

Tel : 05 56 83 02 72

www.lepatio-thierryrenou.com

Christophe GIRARDOT

A la fois inventive et raffinée, La Table de Montesquieu est inspirée de l'art de vivre du baron de La Brède dont elle porte le nom.

Associant rigueur et excellence dans le choix des produits comme dans l'élaboration des mets, elle souhaite offrir les plus belles surprises gustatives.

*le goût du bonheur
the taste of success*

AA PrA

Association Aquitaine de Promotion Agroalimentaire

*le goût du bonheur
the taste of success*

Son chef Christophe Girardot, ancien élève de Michel Guérard, œuvre notamment avec les produits exceptionnels de fraîcheur et de qualité issus de la ferme de Méjean.

La Table de Montesquieu
Place St Jean d'Etampes
33650 La Brède
Tel : 05 56 78 52 91
www.chateau-mejean.fr

François BLAIS

François Blais est le chef exécutif du restaurant Panache de l'Auberge Saint-Antoine. Depuis son ouverture en 2004, Panache cumule les distinctions allant du meilleur nouveau restaurant au Canada jusqu'aux Grands Prix du tourisme québécois en 2007. Au menu: une cuisine du terroir conçue uniquement à base de produits frais, lesquels varient au fil des saisons et des arrivages. Une caractéristique du restaurant : le client choisit lui-même les à-côtés et légumes qui accompagnent son plat.

L'Auberge Saint-Antoine
8 Saint-Antoine St, Québec (ville),
Québec G1K 4C9, Canada
www.saint-antoine.com

Stéphane CARRADE

Stéphane Carrade : un Chef innovant dans le respect absolu du marché quotidien. Il conçoit sa carte toutes les semaines en privilégiant les produits aquitains et du grand Sud-Ouest. De ses créations fusent idées et couleurs avec subtilité.

La Guérinière
18 cours de Verdun
33470 Gujan-Mestras
Tél. : 05 56 66 08 78
www.lagueriniere.com

Pratique :

Dates : Jeudi 24 – Vendredi 25 – Samedi 26 – Dimanche 27
Horaires : 15h – 16h30 – 18h – 19h30

*le goût du bonheur
the taste of success*

AAPrA

Association Aquitaine de **Promotion** Agroalimentaire

*le goût du bonheur
the taste of success*

Lieu : Quai des Saveurs, 16 quai des Chartons 33000 Bordeaux

Tarif : 25 euros

Inscription : par téléphone au 05 56 52 94 22, ou email à contact@quai-des-saveurs.com

Nombre maximum d'inscription par cours : 15 personnes

Possibilité de s'inscrire directement sur place pendant la manifestation. Sous réserve de place disponible.

Plus d'informations sur :

www.gastronomie.aquitaine.fr

www.quai-des-saveurs.com

*le goût du bonheur
the taste of success*