

Atelier de cuisine *by*

HOTELS & RESORTS - LUXEMBOURG



Le Royal.
Une évidence.

luxembourg.leroyal.com

Samedi 2 mai
L'Asperge dans tous ses états !

Atelier suivi d'un repas dégustation en présence du Chef **Paul Fourier**



De l'entrée au dessert, découvrez toutes les subtilités de l'asperge à travers des recettes gourmandes et des techniques faciles à reproduire chez vous.

Un moment convivial, pédagogique et 100% gourmand à partager !

Déroulement de la journée

08h30 : Accueil & Introduction

Accueil café et présentation du Chef.

Tour de table : attentes et niveaux des participants.

08h45 : Maîtrise du produit

Botanique : Variétés, saisonnalité et critères de fraîcheur.

Technicités : Épluchage spécifique (blanche vs verte), conservation et tailles de coupe.

Organisation : Analyse des fiches techniques et répartition des postes.

09h00 : Travail en cuisine

Mise en place : Préparation des légumes et réalisation des bases (fonds, jus, sauces).

Ateliers de cuisson : Maîtrise du croquant et gestion des textures (cru/cuit).

12h00 : Déjeuner convivial

Dégustation des plats réalisés par la brigade.

13h30 : Échanges & Approfondissement

Débriefing technique et astuces du Chef.

Conseils pour adapter les recettes en milieu professionnel ou domestique.

14h30 : Fin du cours

Infos pratiques :

- *Horaires : 8h30-14h30*
- *Tarif : 120 € / personne*
- *12 participants maximum*
- *Lieu : La Pomme Cannelle*
- *Parking offert*