



ATELIERS CULINAIRES

Avec Benjamin Kalifa

Véritable Tour de France de la Gastronomie
Ateliers de cuisine 2012



UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE

VENEZ DÉCOUVRIR VOS TALENTS

- ◀ 6 ateliers de cuisine par jour gratuits, à la portée de tous les passionnés, animés par le chef Benjamin Kalifa et ses seconds
- ◀ Des cours spécifiques destinés aux apprentis cuisiniers à partir de 6 ans pour une découverte de la gastronomie française
- ◀ Une cuisine digne des grands professionnels de l'art culinaire
- ◀ Au programme: une cuisine inventive et goûteuse
- ◀ Un concours avec à la clé un dîner pour six convives, conçu et réalisé par Benjamin Kalifa

CRÉATEURS DE SAVEURS



Faire découvrir la cuisine aux apprentis en herbe est le véritable challenge de ce tour de France de la Gastronomie. Dans une ambiance conviviale qui n'aura rien à envier aux plus grandes des cuisines françaises, tous ces futurs cordons bleus pourront exprimer leur savoir-faire ou solliciter les conseils et astuces du jeune chef, Benjamin Kalifa. Un véritable bonheur pour tous les gourmets.

Cette belle aventure à travers les différentes régions françaises fédérera le savoir-faire des mirlitons, des fins gourmets, tous ceux qui savourent avec délectation le plaisir de découvrir de nouvelles saveurs et d'acquérir de techniques innovantes. Egalement au programme du chef: remarquer des talents cachés et débusquer les rebelles de l'art culinaire.

Ces ateliers, véritables lieux d'échanges et de convivialité, se dérouleront sous les regards curieux et enthousiastes du public, qui profitera des conseils et techniques de ces magiciens de la gastronomie française.

DÉVOILEZ VOS SECRETS, TESTEZ VOS ASTUCES, ET VENEZ EXPRIMER VOTRE TALENT.





LE DÉFI DES GOURMETS

Cet événement unique rassemblera tous les toqués de cuisine. Du novice au plus expérimenté, tous auront l'opportunité de réaliser une recette à base de produits frais et régionaux sélectionnés chaque matin par le Chef Benjamin Kalifa. Entrée, plat ou dessert: chaque séance sera rythmée par des recettes inédites à réaliser dans un temps imparti. En tout, une demi-heure pour mettre en exergue les conseils du chef.

Au programme: blanchir, chiqueter, émincer, fariner, sabler pour enfin dresser une assiette aussi alléchante pour l'œil que pour le palais.

A la disposition de ces apprentis un équipement digne de véritables professionnels: couteau chinois, gouge, éminceur, lardoire et écailleur n'auront plus de secrets pour ces cuistots. Derrière une plaque à induction, ils laisseront libre court à leur imagination. Ces passionnés pourront à tout moment consulter le chef et bénéficier de ses astuces. Ici, pas de jury, mais plutôt un public au regard admiratif pour ces apprentis cuisiniers souvent très encouragés et applaudis.

L'ATELIER DES MINI-CHEFS

Ces petits bouts de chou pourront dès 6 ans, accompagnés et sous la vigilance de leurs parents, tester leurs dons dans la conception de plats appétissants et de réalisation aisée. L'opportunité leur est offerte d'éveiller leurs papilles, de découvrir des recettes alléchantes et de préparer des plats inédits dans un contexte atypique.

Parés d'un tablier, Sophie, Pierre, Arthur et les autres se délecteront des conseils de Benjamin. Une approche ludique de la cuisine sous le signe de la joie et de l'amusement. Ici on farine, on fouette, on glace et on mousse. Des termes maintenant courant dans le vocabulaire de ces néophytes. Et ils en redemandent !

Plusieurs enfants ont entraîné leurs amis et grands-parents pour leur présenter le chef. De futurs artistes de la gastronomie française verront peut-être le jour après ces quelques instants passés derrière les fourneaux. En tout cas, tous ont su émerveiller le public.





BENJAMIN KALIFA

UN TALENT CONFIRMÉ

Il invente une cuisine contemporaine qu'il qualifie lui-même de fashion cooking en associant de nouveaux saveurs.

Dès son plus jeune âge, il découvre le monde de l'art culinaire : « *J'ai grandi à Nice. Mes parents sont restaurateurs. Ce sont eux qui m'ont transmis leur passion. J'ai créé un concept de cuisine à domicile. J'apporte mes ingrédients et je cuisine pour toutes les occasions directement chez les particuliers.* » nous explique Benjamin.

Grâce à la notoriété acquise lors d'une émission télévisée, Benjamin expose son carnet de rendez-vous.



IMMERSION DANS LES COULISSES

TÉMOIGNAGES DE MIRLITONS

« Devant une véritable cuisine professionnelle, vous attachez votre tablier, mettez votre torchon sur l'épaule et c'est parti pour une demi-heure de bonheur. J'ai confectionné un plat inédit élaboré par le chef. Aux petits soins pour nous, il nous conseille et rectifie nos gestes. »

« J'ai refait cette recette à la maison une semaine après, mes amis ont trouvé ce plat délicieux. »

« Benjamin est très compétent, il prend le temps d'expliquer. C'est très convivial. »

« J'ai emmené mon petit garçon à l'atelier des mirlitons. Il a réalisé une spécialité de Benjamin : le bonbon ricotta pralin chocolat et a voulu le refaire à la maison pour son anniversaire. Il était très satisfait de lui. »



L'AGENDA DU TOUR

UN RENDEZ-VOUS DE PASSIONNÉS

2012

PETITE FORET (2 au 7 Avril)

PLAISIR (17 au 21 Avril)

ENGLOS (25 au 28 Avril)

LOUVROIL (28 Mai au 2 Juin)

AVIGNON (25 au 29 Septembre)

GUILHERAND GRANGES (2 au 6 Octobre)

LE PONTET (8 au 13 Octobre)

PÉROLS (15 au 20 Octobre)

NOYELLES GODAULT (23 au 27 Octobre)

SEMÉCOURT (30 Octobre au 3 Novembre)

MONT ST MARTIN (6 au 10 Novembre)

NANTES (14 au 17 Novembre)

ANGOULEME (21 au 24 Novembre)

INSCRIPTION GRATUITE SUR PLACE
DANS LA GALERIE A PARTIR DU 30 OCTOBRE
AUCHAN SEMÉCOURT: VOIE ROMAINE





CONTACT PRESSE

ISABELLE BORDET

06 12 04 63 19

ateliersculinaires@laposte.net