

Année 2020/2021

Atelier Cuisine Enfants



Thème : Art culinaire



Nouveauté!

“Méli-mélo” de verrines, des apprentis cuisiniers !

*Atelier intergénérationnel,
Binôme adulte/enfant, (à partir de 8 ans)*

Intervenant : Laurent BOURLIER
Chef cuisinier



Photo non contractuelle

Laurent BOURLIER, Chef cuisinier, propose aux petits gourmands une évasion culinaire sur le thème “**des verrines**” ! Gourmandes, légères et savoureuses, les verrines font l'unanimité ! Salées ou sucrées, les verrines se révèlent petites par leur taille, mais grandes dans l'intensité des saveurs et de la gourmandise qu'elles détiennent et, il y en a pour

tous les goûts !

Laurent BOURLIER, propose d'initier petits gourmets et grands gastronomes. Les enfants créeront de petites verrines aux saveurs inattendues, qui réveilleront leurs papilles et leur permettra de passer un moment privilégié, en toute complicité, accompagnés d'un adulte.

Un atelier ludique et enrichissant, original et plein de saveurs... de petits contenants vides... en passant par tout un jeu de couleurs, de textures et de goûts...

De la découverte à la création, Laurent BOURLIER, Chef cuisinier, transmettra aux enfants, à travers ses techniques, son expérience et son inspiration, toute son expertise et sa passion...

“Apprentis cuisiniers”, en scène..., tournez..., savourez... !

Matériel à prévoir pour l'atelier : tablier et contenants hermétiques pour emporter les mets chez vous



Photo non contractuelle

Jour et heure : mardi 16 février 2021, de 14h00 à 17h00

Lieu : Université Inter-Âges

Attention : 8 participants maximum !

Tarif : 25,00 € / participant

Université Inter-Âges Melun Val de Seine – 23, rue du Château – 77000 MELUN
Tél : 01 64 52 01 21 - Fax : 01 60 56 07 35 - Email : uia@camvs.com



Année 2020/2021

Tarif ne pouvant bénéficier ni de réduction, ni de remboursement

Année 2020/2021

Thème : Art culinaire



Nouveauté!

Pasta à gogo... **C'est une farce !**

Intervenant : Laurent BOURLIER
Chef cuisinier



Laurent BOURLIER, Chef cuisinier, vous propose une évasion culinaire, originale et pleine de saveur, sur le thème des pâtes.

Dans cet atelier convivial et privilégié, où découverte et partage sont au rendez-vous, vous mettrez "la main à la pâte" et cuisinerez deux grands classiques de la gastronomie italienne : **de savoureuses ravioles, des farces inédites, et bien sûr des**

saucés simples et délicieuses !

Laurent BOURLIER vous transmettra, à travers ses techniques de Chef, son expérience et son inspiration, toute son expertise et sa passion, car, pour lui, les pâtes, c'est tout un Art !

Matériel à prévoir pour l'atelier : tablier et contenants hermétiques pour emporter les mets chez vous



Jour et heure : mardi 19 janvier 2021, de 14h00 à 17h00

Lieu : Université Inter-Âges

Attention : 8 participants maximum !

Tarif : 29,00€ / participant

Tarif ne pouvant bénéficier ni de réduction, ni de remboursement

Année 2020/2021

Atelier Cuisine Enfants



Thème : Art culinaire



Nouveauté!

“ Pizza'yolos, en action !!! ”

Pour les apprentis cuisiniers

Atelier intergénérationnel,
Binôme adulte/enfant, (à partir de 8 ans)

Intervenant : Laurent BOURLIER
Chef cuisinier



Photo non contractuelle

La cuisine est un art qui rassemble petits et grands... C'est aussi un moment parfait pour partager de bons moments, en préparant des mets, faciles à cuisiner et tellement délicieux !

Laurent BOURLIER, Chef cuisinier, propose aux petits gourmets et grands gastronomes d'apprendre à cuisiner, comme un grand Chef, tout en s'amusant et de préparer un

grand classique de la gastronomie italienne... **la pizza !**

Une évasion culinaire originale et pleine de saveur, où découverte et partage permettront aux petits gourmets et grands gastronomes de mettre “la main à la pâte”, en toute complicité, pour réaliser de savoureuses pizzas, de la pâte... à la sauce... et aux garnitures !

Grâce à cet atelier ludique, les enfants seront conquis et repartiront fièrement, parés de leurs nouveaux “atouts” culinaires... pour être le petit Chef à la maison !

“Pizza'yolo”, en scène..., tournez..., savourez... !

Matériel à prévoir : tablier et contenants hermétiques pour emporter les mets chez vous



Photo non contractuelle

Jour et heure : mercredi 28 octobre 2020, de 14h00 à 17h00

Lieu : Université Inter-Âges

Attention : 8 participants maximum !

Tarif : 20,00€ / participant

Tarif ne pouvant bénéficier ni de réduction, ni de remboursement

Université Inter-Âges Melun Val de Seine – 23, rue du Château – 77000 MELUN
Tél : 01 64 52 01 21 - Fax : 01 60 56 07 35 - Email : uia@camvs.com



Année 2020/2021

Thème : Art culinaire

Nouveauté!

Préparons les fêtes :

Mousse de foie et sa gelée d'agrumes, Filet de bar sur velouté de fenouil

Intervenant : Laurent BOURLIER
Chef cuisinier



Laurent BOURLIER, Chef cuisinier, vous propose une évasion culinaire raffinée, pour vous préparer aux fêtes de fin d'année, en élaborant un menu festif.

Pour l'entrée, vous concocterez une mousse de foie et sa gelée d'agrumes. Pour le plat, vous préparerez un filet de bar, sur velouté de fenouil... Et peut-être aurez-vous le plaisir de faire un dessert...



Un atelier original, convivial et gourmand, pour repartir parés de vos nouveaux "atouts" culinaires et épater vos invités et régaler vos convives pour le plus grand plaisir de toutes les papilles !

Matériel à prévoir pour l'atelier : un tablier et contenants hermétiques pour emporter les mets chez vous



Jour et heure : mardi 10 novembre 2020, de 14h00 à 17h00

Lieu : Université Inter-Âges

Attention : 8 étudiants maximum !

Tarif : 45,00 €

Tarif ne pouvant bénéficier ni de réduction ni de remboursement

Université Inter-Âges Melun Val de Seine – 23, rue du Château – 77000 MELUN
Tél : 01 64 52 01 21 - Fax : 01 60 56 07 35 - Email : uia@camvs.com

Année 2020/2021

Thème : Art culinaire

Nouveauté!



Tout l'art de découvrir le citron, de la pulpe au zeste !

Intervenant : Laurent BOURLIER
Chef cuisinier



Laurent BOURLIER, Chef cuisinier, vous propose une évasion culinaire originale, sur le thème du citron et des agrumes.

De la pulpe au zeste, il vous révélera ses petits et grands secrets culinaires et vous fera redécouvrir ces agrumes, aux vertus acidulées grâce à des recettes salées, sucrées.



Lors de cet atelier convivial et privilégié, Laurent BOURLIER vous transmettra, à travers ses techniques de chef, son expérience et son inspiration, toute son expertise et sa passion.

Matériel à prévoir pour l'atelier : tablier et contenants hermétiques pour emporter les mets chez vous

Jour et heure : mardi 2 mars 2021, de 14h00 à 17h00

Lieu : Université Inter-Âges

Attention : 8 étudiants maximum !

Tarif : 29,00 €

Tarif ne pouvant bénéficier ni de réduction ni de remboursement



Année 2020/2021

Thème : Art culinaire



“Aller-retour aux Antilles” !

Gratins de Christophines farcis

&

Blanc-manger coco

Intervenant : Laurent BOURLIER
Chef cuisinier



Laurent BOURLIER, Chef cuisinier, vous propose une évasion culinaire antillaise, en vous initiant à l'art de concocter un plat exotique, spécialité caribéenne incontournable, savoureux et parfumé, le célèbre “**gratin de christophines farcies**”, à la manière du Chef !

Vous continuerez votre voyage gustatif en concoctant un délicieux dessert créole, à déguster froid, le fameux et gourmand “**Blanc manger coco**”, flan à base de lait de coco et de vanille, qui peut se déguster accompagné d'un coulis de fruits exotiques, de fruits rouges ou de noix de coco râpée.

Un atelier original, convivial et gourmand, pour épater vos invités et pour le plus grand plaisir de toutes les papilles !

Matériel à prévoir pour l'atelier :

- un tablier
- contenants hermétiques pour emporter les mets chez vous



Jour et heure : mardi 23 mars 2021, de 14h00 à 17h00

Lieu : Université Inter-Âges

Attention : 8 étudiants maximum !

Tarif : 36,00 €

Tarif ne pouvant bénéficier ni de réduction ni de remboursement

Année 2020/2021

Thème : Art culinaire

Atelier Cuisine Enfants



“Brioche de Pâques en scène”, pour les apprentis cuisiniers !

*Atelier intergénérationnel,
Binôme adulte/enfant, (à partir de 8 ans)*

Intervenant : Laurent BOURLIER
Chef cuisinier



Laurent BOURLIER, Chef cuisinier, vous propose une évasion culinaire originale et pleine de saveur, où découverte et partage permettront aux petits gourmets et grands gastronomes de mettre “la main à la pâte”, en toute complicité, et de réaliser, comme un grand Chef et, tout en s’amusant, de délicieuses brioches moelleuses à souhait !

Avec toutes ses déclinaisons, tous ses parfums et toutes ses formes (brioche au beurre, au chocolat, petites brioches nomades, tressée, en couronne, à tête...), quelle que soit la recette choisie, cette viennoiserie à pâte levée vous réglera au petit déjeuner ou au goûter... Vous ne pourrez que délecter vos papilles ! ...

Grâce à cet atelier ludique, les enfants seront conquis et repartiront fièrement, parés de leurs nouveaux “atouts” culinaires... pour être le petit Chef à la maison !

“Apprentis cuisiniers”, en scène..., tournez..., savourez... !

Matériel à prévoir pour l’atelier :

- tablier
- contenants hermétiques pour emporter les mets chez vous



Jour et heure : mardi 20 avril 2021, de 14h00 à 17h00

Lieu : Université Inter-Âges

Attention : 8 participants maximum !

Tarif : 20,00€ / participant

Tarif ne pouvant bénéficier ni de réduction, ni de remboursement

Université Inter-Âges Melun Val de Seine – 23, rue du Château – 77000 MELUN
Tél : 01 64 52 01 21 - Fax : 01 60 56 07 35 - Email : uia@camvs.com



Année 2020/2021

Thème : Art culinaire

Nouveauté!



Dépaysement indonésien !

Intervenant **LAVIGNE Emma**
Gérante de Apakabar Homestay

Passionnée de cuisine, Emma vous fera découvrir ses recettes authentiques en provenance de son pays d'origine, l'Indonésie. Elle vous fera partager les saveurs de Java, Bali, Sumatra etc. à travers différents plats traditionnels, que vous pourrez ramener à la maison.



Une séance sera consacrée à la confection du **rendang**, du bœuf à la sauce coco et aux épices légèrement relevé. Ce plat est typique de l'île de Sumatra.

Une autre séance vous fera découvrir le **Nasi goreng ayam (au poulet)**. C'est un plat indonésien à base de riz parfumé, de poulet et de petits légumes



A l'issue de ce cours, vous pourrez surprendre votre famille ou vos invités en reproduisant les recettes d'Emma, qui sera toujours à votre disposition pour vous donner des conseils.

Matériel à prévoir pour l'atelier :

- **tablier et contenants hermétiques pour emporter les mets chez vous**

Jour et heure : 9h00 à 12h00

Lieu : Université Inter-Âges

Décembre
Rendang
Mercredi 16

Janvier
Nasi goreng ayam
Mercredi 13

Attention : 8 étudiants maximum !

Tarif : 45,00€

Tarif ne pouvant bénéficier ni de réduction ni de remboursement



Année 2020/2021

Thème : Art culinaire

Nouveauté!



EN MAI, Fais ce qu'il te plaît... avec ton « frigo » !

Intervenant : Laurent BOURLIER
Chef cuisinier



Laurent BOURLIER, Chef cuisinier, vous propose une évasion culinaire surprise... dont le thème sera orchestré par... le « frigo » !

Les ingrédients pour l'élaboration des plats à l'inspiration des participants s'y trouveront et le chef vous guidera pour le choix des produits, afin d'élaborer des recettes improvisées dans la joie et la bonne humeur.

Cet atelier vous permettra d'apprendre à trouver l'inspiration avec ce que vous pouvez avoir dans votre « frigo », de découvrir de nouvelles recettes et de perfectionner vos techniques culinaires...

Laurent BOURLIER vous transmettra, à travers ses techniques de chef, son expérience et son inspiration, toute son expertise et sa passion.



Matériel à prévoir pour l'atelier :

- tablier
- contenants hermétiques pour emporter les mets chez vous

Jour et heure : mardi 18 mai 2021, de 14h00 à 17h00

Lieu : Université Inter-Âges

Attention : 8 étudiants maximum !

Tarif : 36,00 €

Tarif ne pouvant bénéficier ni de réduction ni de remboursement

Année 2020/2021

Thème : Art culinaire

Nouveauté!



“L’Italie s’invite, Minestrone et Tiramisu, sont de la fête” !

Intervenant : Laurent BOURLIER
Chef cuisinier



Laurent BOURLIER, Chef cuisinier, vous propose une évasion culinaire italienne, sur le thème du minestrone et du célèbre tiramisu.

Il vous initiera à la préparation du minestrone, “*minestra*” en italien, variante de soupe de légumes épaisse (chou vert, pommes de terre, carottes, céleri branches, petits pois, tomates, haricots blancs secs, l’oignon, l’ail, basilic, l’huile d’olive), additionnée de pâtes ou de riz, accompagnée de parmesan râpé.

Ensuite, vous concocterez un délicieux tiramisu, célèbre dessert italien, à base de mascarpone, fromage italien, gras à pâte fraîche, à base de crème, ingrédient de choix de la cuisine italienne et qui entre dans la composition de nombreuses recettes.

Lors de cet atelier convivial et privilégié, Laurent BOURLIER vous transmettra, à travers ses techniques de chef, son expérience et son inspiration, toute son expertise et sa passion, car, pour lui, la cuisine italienne, c’est tout un Art !!!

Matériel à prévoir pour l’atelier :

- tablier et contenants hermétiques pour emporter les mets chez vous



Jour et heure : mardi 13 avril 2021, de 14h00 à 17h00

Lieu : Université Inter-Âges

Attention : 8 étudiants maximum !

Tarif : 28,00 €

Tarif ne pouvant bénéficier ni de réduction ni de remboursement

Université Inter-Âges Melun Val de Seine – 23, rue du Château – 77000 MELUN
Tél : 01 64 52 01 21 - Fax : 01 60 56 07 35 - Email : uia@camvs.com



Année 2020/2021

Thème : Art culinaire

Nouveauté!
Atelier Cuisine Enfants



Les petites tartes ... des apprentis cuisiniers !

**Atelier intergénérationnel,
Binôme adulte/enfant, (à partir de 8 ans)**

Intervenant : Laurent BOURLIER
Chef cuisinier



Photo non contractuelle

La cuisine est un art qui rassemble petits et grands... C'est aussi un moment parfait pour partager de bons moments, en préparant des mets, faciles à cuisiner et tellement délicieux !

Laurent BOURLIER, Chef cuisinier, propose aux petits gourmets d'apprendre à cuisiner, comme un grand Chef, tout en s'amusant !

Il vous propose une évasion culinaire, originale et pleine de saveur, où découverte et partage permettront aux petits gourmets et grands gastronomes de mettre "la main à la pâte", en toute complicité, pour réaliser de savoureuses **petites tartes salées et sucrées**.



Photo non contractuelle

Grâce à cet atelier ludique, les enfants seront conquis et repartiront fièrement, parés de leurs nouveaux "atouts" culinaires... pour être le petit Chef à la maison !

"Apprentis cuisiniers", en scène..., tournez..., savourez... !

Matériel à prévoir pour l'atelier :

- tablier et contenants hermétiques pour emporter les mets chez vous



Photo non contractuelle

Jour et heure : mardi 27 octobre 2020, de 14h00 à 17h00

Lieu : Université Inter-Âges

Attention : 8 participants maximum !

Tarif : 25,00 € / participant

Tarif ne pouvant bénéficier ni de réduction, ni de remboursement

Université Inter-Âges Melun Val de Seine – 23, rue du Château – 77000 MELUN
Tél : 01 64 52 01 21 - Fax : 01 60 56 07 35 - Email : uia@camvs.com



Année 2020/2021

Thème : Art culinaire

Nouveauté!



“Marseille s’invite à Melun avec sa Bouillabaisse et ramène le soleil” !

Intervenant : Laurent BOURLIER
Chef cuisinier



Laurent BOURLIER, Chef cuisinier, vous propose une évasion culinaire, un petit tour du côté de l’emblème culinaire de Marseille, sur le thème de “**La bouillabaisse**”, spécialité culinaire traditionnelle et institutionnelle de la cuisine de la Provence méditerranéenne.

A l’origine, il s’agissait d’un plat de pêcheurs qui, en triant le poisson destiné à la vente, mettaient de côté certaines pièces qu’ils préparaient pour eux et leur famille. C’est donc un plat simple et familial qui, au fil des ans, a été perfectionné et qui peut comporter maintenant un fond liant et même des crustacés.

Laurent BOURLIER propose de vous initier à cette spécialité typique et traditionnelle, qui peut se décliner aussi en plusieurs variantes ...

Lors de cet atelier convivial et privilégié, il vous révélera ses petits et grands secrets culinaires et vous transmettra, ses techniques de chef, son inspiration et sa passion...

Matériel à prévoir pour l’atelier : tablier et contenants hermétiques pour emporter les mets chez vous



Jour et heure : mardi 12 janvier 2021, de 14h00 à 17h00

Lieu : Université Inter-Âges

Attention : 8 étudiants maximum !

Tarif : 37,00 €

Tarif ne pouvant bénéficier ni de réduction ni de remboursement

Université Inter-Âges Melun Val de Seine – 23, rue du Château – 77000 MELUN
Tél : 01 64 52 01 21 - Fax : 01 60 56 07 35 - Email : uia@camvs.com



Année 2020/2021

Thème : Art culinaire

Nouveauté!



Méli-mélo de terrines !

Intervenant : Laurent BOURLIER
Chef cuisinier



Laurent BOURLIER, Chef cuisinier, vous propose une évasion culinaire sur le thème des terrines, préparations culinaires ayant subi une cuisson, le plus souvent au four, ou présentées dans un récipient en terre cuite.

Chaque région possède ses recettes... raffinées, délicieuses... mais le secret d'une bonne terrine, ce sont

les ingrédients bien sûr, mais aussi, la cuisson !

Laurent BOURLIER, Chef cuisinier, vous révélera ses petits et grands secrets culinaires, pour vous initier à leur préparation et vous concocterez, ainsi, de délicieuses terrines à base de légumes, de viande et de poisson, parfaites pour régaler vos invités en entrée, en plat, ou pour un apéritif-dinatoire !



Lors de cet atelier convivial et privilégié, Laurent BOURLIER vous transmettra, à travers ses techniques de chef, son expérience et son inspiration, toute son expertise et sa passion, car, pour lui, la Terrine, c'est tout un Art !!!

Matériel à prévoir pour l'atelier : tablier et contenants hermétiques pour emporter les mets chez vous

Jour et heure : mardi 3 novembre 2020, de 14h00 à 17h00

Lieu : Université Inter-Âges

Attention : 8 étudiants maximum !

Tarif : 36,00 €

Tarif ne pouvant bénéficier ni de réduction ni de remboursement