



En partenariat avec :



LA TABLE
de
Clémence
La cuisine de A à Z

Cuisinez
comme un
chef

« NOUVEAU »

PARENT

Puy-de-Dôme

Du 30/06 au 04/07/2014

VOTRE PROGRAMME...

Du bon, du local, des produits de saison revisités à travers des cours de cuisine avec une chef de talent qui vous donnera des cours de cuisine, en vous dévoilant ses trucs et astuces. Découvrez également la région Auvergne en vous appropriant le patrimoine et la gastronomie. Tissez des liens avec les participants à ce séjour tout en cuisinant dans la bonne humeur et la décontraction.

La chef, **Clémence Moulinou** est titulaire d'un BEP et d'un BP cuisine, obtenus à l'Institut des Métiers de Clermont-Ferrand. Elle crée son entreprise « la Table de Clémence » en janvier 2012 et décide de conjuguer ce métier avec ses autres passions et compétences : le théâtre, l'animation, l'écrit et la communication. Ainsi elle propose ses services à domicile : des cours et animations cuisine pour particuliers et entreprise et des cours de web Community manager. Elle anime également une émission de radio sur RCF Puy-de-Dôme chaque mois.

Sur la route de votre séjour découvrez le Puy-de-Dôme et son panoramique (à 40 mn du village vacances), le plateau de Gergovie, Clermont-Ferrand et l'Aventure Michelin à 20 mn.

1^{er} jour Arrivée en fin d'après-midi au village. Dîner au village vacances et nuit.

2^{ème} jour **Matin** : atelier cuisine sur les classiques auvergnats : Ponti, Risotto au Saint-nectaire, cornets de Murat, fruits de saison. Dégustation des réalisations au cours du repas pris en commun. **Après-midi** : De 15h à 18 h visite d'une pisciculture à Sauxillanges (approche 35 km A/R). Dîner et soirée animée.





3^{ème} jour **Matin** : atelier cuisine sur les classiques auvergnats : Gourgères au Bleu d'Auvergne, truite au safran d'Auvergne, légumes glacés, tarte aux myrtilles, crème à la vanille du pauvre. Dégustation des réalisations au cours du repas pris en commun. **Après-midi** : De 15h à 18 h visite du Château de Péchot avec Anne-Marie Chanal, productrice de miel et de confitures bio OU visite d'une fabrique de St-Nectaire (approche 40 km A/R). Dîner et soirée animée. Dîner et soirée animée.

4^{ème} jour **Matin** : atelier cuisine sur les classiques auvergnats : Crème de lentilles blondes de Saint-Flour, dodine de filet mignon chutney d'abricot, macarons noisette. Dégustation des réalisations au cours du repas pris en commun. **Après-midi** : De 15h à 18 h visite d'un domaine viticole (approche 20 km A/R). Dîner et soirée animée.

5^{ème} jour Départ du village après le petit déjeuner.

VOTRE NIVEAU

Accessible à tous

VOTRE TRANSPORT

Co-voiturage

Accès et coordonnées du village sur www.vfvillages.fr

Plus d'informations sur l'activité cours de cuisine auprès de
Clémence Moulinou – 06 71 30 33 70 – latabledeclemence@gmail.com
www.latabledeclemence.fr

Du 30/06 au 04/07/2014 399 €/ personne

Le prix indiqué comprend : hébergement, pension complète au village vacances, vin inclus, du dîner du 1er jour au petit déjeuner du dernier jour, fourniture du linge de toilette, ménage en fin de séjour, animation de soirée, encadrement de l'atelier cuisine par une chef professionnelle, les déjeuners des mets préparés, les visites chez les producteurs locaux.

Il ne comprend pas : droits d'inscription, taxe de séjour, approches jusqu'à chez les producteurs locaux, assurances.

