



ATELIERS CULINAIRES

De janvier à avril 2020

Le goût de la découverte,
l'artisanat des saveurs





LA CITÉ DU GOÛT ET DES SAVEURS

La Marne regorge de talents. Connu pour le champagne et ses biscuits roses, notre département est riche de talents et de nombreuses spécialités culinaires.

Avec la Cité du Goût et des Saveurs, c'est un **accès privilégié aux producteurs locaux** qui vous est proposé; une immersion dans les **coulisses de notre patrimoine culinaire**; un temps de découverte des savoir-faire de nos artisans locaux.

Ces ATELIERS culinaires sont **ouverts à tous** : grand public, professionnels, écoles...

Transmission des savoir-faire, promotion des produits locaux, vous pourrez, avec ces ATELIERS culinaires, **apprendre de nouvelles recettes**, déguster de nouveaux produits, rencontrer des hommes et des femmes passionnés pour **un temps d'échange et de partage**.

Visitez notre page:
www.cm-marne.fr/cite-du-gout

mercredis
de janvier

14h00-17h00

25€ / Pers.*

ÉPIPHANIE

Case à pain La Fabrique

4 rue Clément Ader
à REIMS

03 10 73 00 14
www.case-a-pain.fr

Créez avec votre enfant votre galette des Rois
puis partagez-la en famille.

* 30€ / adulte + enfant (à partir de 6 ans)

Case à pain « Voyage autour du goût depuis 1999 ».
Des produits régionaux, biologiques, un savoir-faire, de la
diversité depuis 1999.

samedi
18 janvier

14h00-17h00

20€ / Pers.

TORRÉFACTION

Cafés Miguel

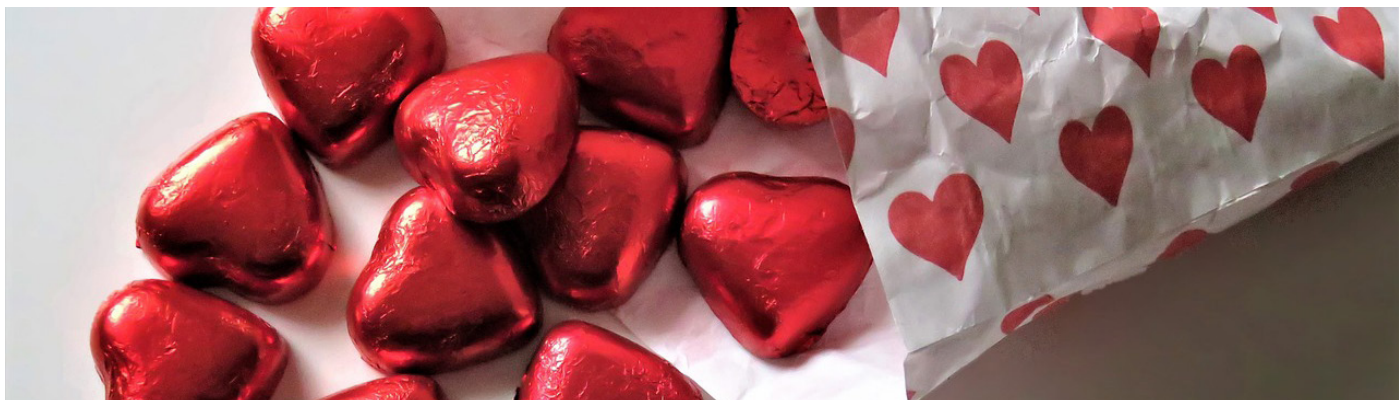
39, route de Villers aux Noeuds
à CHAMPFLEURY

03 26 07 77 77
contact@pikar-al.fr

Initiez-vous à la dégustation de café pendant
une après-midi. Repartez avec un souvenir de
votre expérience.

Cafés Miguel depuis 1956. Découvrez le savoir-faire issu de
quatre générations au service du café et des crus subtils.





samedi

8 février

14h30-16h30

40€ / Pers.

SAINT VALENTIN

Les chocolats de Maud Fabrication de moulages et de chocolats, initiation au tempérage et histoire du cacao. Repartez avec vos chocolats.

5 rue Emile Dorigny
à ST BRICE COURCELLES

06 79 49 14 82

contact@leschocolatsdemaud.com

Les chocolats de Maud est une chocolaterie artisanale qui fabrique « maison » des chocolats et friandises à partir de matières premières BIO et équitables.

jeudi

13 février

17h30-20h30

30€ / Couple

SAINT VALENTIN

**Case à pain
La Fabrique**

4 rue Clément Ader
à REIMS

03 10 73 00 14
www.case-a-pain.fr

Partagez votre cœur, confectionnez pour votre bien aimé(e) un macaron au biscuit rose, à croquer à deux.

Case à pain « Voyage autour du goût depuis 1999 ». Des produits régionaux, biologiques, un savoir-faire, de la diversité depuis 1999.

mardi

17 mars

à partir de 18h30

10€ / Pers.

SAINT PATRICK

Brasserie Masclaux

15 rue du Général De Gaulle
à BERMERICOURT

09 65 21 74 64

valery_masclaux@hotmail.com

Redécouvrez la 1625, brassée selon l'édit de Notre Dame de Reims de 1625. Visitez la Brasserie Masclaux et découvrez notre savoir-faire lors d'une dégustation privée.

Créée en 2009 La Brasserie Masclaux, est née de la passion pour le brassage de la bière et du désir de redécouvrir une bière rémoise.

mercredi

22 avril

15h00-16h30

25€ / Pers.*

PÂQUES

Les chocolats de Maud

5 rue Emile Dorigny
à ST BRICE COURCELLES

06 79 49 14 82

contact@leschocolatsdemaud.com

Fabrication de sucettes et de tablettes autour d'un goûter chocolaté.

* 25€ / adulte + enfant (à partir de 8 ans)

Les chocolats de Maud est une chocolaterie artisanale qui fabrique « maison » des chocolats et friandises à partir de matières premières BIO et équitables.



INFOS PRATIQUES

COMMENT SE DÉROULE UN ATELIER CULINAIRE ?

Rentrez au cœur des boutiques de nos Artisans locaux.

L'équipe de la Cité du Goût et des Saveurs vous accueillera pour vous présenter le fonctionnement de l'ATELIER culinaire.

Vous participerez à des ATELIERS de confection de pâtisseries, bonbons, chocolats mais aussi à des dégustations de produits locaux.

Vous échangerez autour d'astuces et de tours de mains de professionnels.

CONDITIONS GÉNÉRALES

INSCRIPTION ET PAIEMENT

L'inscription sera validée par l'artisan dès la réception du paiement (CB, chèque, espèce). Les chèques seront encaissés une fois l'atelier réalisé. Une facture vous sera remise sur demande.

Inscription en ligne sur : www.cm-marne.fr/cite-du-gout

DÉSISTEMENT ET ANNULATION

Seuls les désistements annoncés au minimum 5 jours avant l'ATELIER donneront lieu à un remboursement. Si l'annulation intervient dans les 72 heures avant l'ATELIER, il ne sera procédé à aucun remboursement mais un autre ATELIER vous sera proposé.

En cas d'absence non signalée, au-delà de ces délais, le chèque sera encaissé.

L'organisateur se réserve le droit d'annuler un ATELIER en raison d'un nombre insuffisant de participants.

Dans le cadre de l'ensemble des ateliers, aucun alcool ne sera servi aux mineurs, même accompagnés de personnes majeures.



MOTIVEZ VOS ÉQUIPES !

Organisez un ATELIER de cuisine, de pâtisserie ou accord mets/vins pour stimuler vos collaborateurs, renforcer votre esprit d'équipe.

Nous composons pour vous des ATELIERS sur mesure, de 10 à 50 personnes, d'une heure à plusieurs jours (devis gratuit).

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat traite les données recueillies pour administrer les ateliers et promouvoir son offre.
Pour en savoir plus sur la gestion de vos données personnelles et pour exercer vos droits, reportez-vous à la notice présente sur notre site internet.



POUR RÉSERVER C'EST SIMPLE!

Sur internet ou directement chez votre artisan.

BON D'INSCRIPTION À REMETTRE À VOTRE ARTISAN

Nom : Prénom :

Tél: E-mail :

Intitulé de l'atelier	Dates	Nombre de participant(s)	Montant
Total			

CECI EST UN BON CADEAU POUR

Nom : Prénom : E-mail :



LA CITÉ
DU GOÛT
ET DES
SAVEURS



*Je déclare accepter les conditions générales des inscriptions aux ateliers.
L'inscription sera validée dès le paiement encaissé en boutique.*



LA CITÉ
DU GOÛT
ET DES
SAVEURS

Le goût de la découverte, l'artisanat des saveurs

Pour plus d'informations:
citedugout@cm-marne.fr

www.cm-marne.fr/cite-du-gout



Ne pas jeter sur la voie publique.

«J'ai participé à un ATELIER de fabrication de bière de Noël avec la Cité du Goût. Ma femme nous avait offert, à mon gendre et à moi, deux places pour un ATELIER fin octobre. L'occasion de passer un bon moment avec le brasseur, de découvrir ses techniques, sa passion et de partager une expérience nouvelle avec le compagnon de ma fille. Je recommande vivement ces ATELIERS : c'est intéressant, chaleureux... et délicieux ».

Nicolas, stagiaire chez Lait Brasseur, octobre 2019

Ne pas jeter sur la voie publique.