



PROGRAMME AUTOMNE 2019
Septembre - Octobre - Novembre

L'ECOLE DE LA TABLE

ateliers œnologie

Vins et spiritueux

Tour de France des grands vins rouges

Lundi 2 septembre 19h30-21h30 50 euros
Partez à la découverte des terroirs viticoles de France et découvrez un florilège de grands vins rouges sélectionnés par Olivier Delorme, La Passion du Vin.

Tour du monde des Craft Beers

Mardi 10 septembre 19h30-21h30 45 euros
Italie, Croatie, États-Unis, France... Partez sur la route des nouvelles micro-brasseries du monde ! Découvrez une sélection de bières orientée sur les Craft Beers, 100% nouveautés ! Par Gabriel Rauzier, La Vigne et le Houblon.

Vins de la rentrée

Vendredi 13 septembre 19h30-21h30 50 euros
Quelles sont les tendances de la rentrée ? Les vins à découvrir cet automne ? Découvrez une sélection de trouvailles et apprenez à les déguster en compagnie de Benjamin Denis, La Cave de Benjamin.

Pépites du vignoble de Loire

Mardi 17 septembre 19h30-21h30 50 euros
Longue de 1000 km, la Loire regorge de vins plus surprenants les uns que les autres. (Re) découvrez le terroir ligérien avec Philippe Bézannier-Esnault, Cavavin Orléans, et partez à la rencontre de cépages qui sauront vous étonner !

Initiation à la dégustation

Jeudi 19 septembre 19h30-21h30 45 euros
Apprenez les bases de la dégustation: comment appréhender les vins, les déguster, les servir et les conserver. Par Fabrice Bourrée, Cave Anthocyanes.

Exploration œnologique insolite

Mardi 24 septembre 19h30-21h30 50 euros
Laissez-vous surprendre par un voyage gustatif hors des sentiers battus ! Arnaud Nennig, Cave Nicolas, vous propose une dégustation 100% surprise : cépages uniques, vins du monde, appellations nouvelles... Faites confiance à vos sens et dégustez une sélection de vins originale !

Initiation à la dégustation

Lundi 30 septembre 19h30-21h30 45 euros
Apprenez les bases de la dégustation: comment appréhender les vins, les déguster, les servir et les conserver. Par Olivier Delorme, La Passion du Vin.

Dégustation fromages et vins

Mardi 1^{er} octobre 19h30-21h30 60 euros
Les vins et le fromage, quelle histoire d'amour ! Profitez de cette dégustation exclusive de fromages rares et méconnus, tout en découvrant une sélection de vins atypiques. Un travail à quatre mains avec Nathalie Bernat, Fromagerie Bernat, et Arnaud Nennig, cave Nicolas.

Grands vins de Bordeaux

Jeudi 3 octobre 19h30-21h30 50 euros
La région du Bordelais est une mine de grands vins. Découvrez les cépages et appellations qui la composent, et dégustez-en un échantillon. Par Fabrice Bourrée, Cave Anthocyanes.

Initiation à la dégustation

Mardi 8 octobre 19h30-21h30 45 euros
Apprenez les bases de la dégustation : comment appréhender les vins, les déguster, les servir et les conserver. Par Benjamin Denis, La Cave de Benjamin.

Accords mets et vins

Vendredi 11 octobre 19h30-21h30 50 euros
Quel vin choisir pour accompagner son menu ? Quelles associations privilégier, ou au contraire éviter ? Découvrez les conseils et astuces de Bertrand Pelloy, Sommelier, pour choisir son vin en fonction des plats.

Explorateurs de rhums

Lundi 14 octobre 19h30-21h30 60 euros
Gabriel Rauzier, La Vigne et le Houblon, vous invite à son atelier inédit ! Blancs, vieux, arrangés et épicés : découvrez une sélection de rhums étonnants et très qualitatifs, issus de distilleries artisanales ou méconnues. Un tour d'horizon hors des sentiers battus destiné aux amateurs !

Vins de Bourgogne

Mardi 15 octobre 19h30-21h30 50 euros
Découvrez les vins de Bourgogne grâce à la sélection de Philippe Bézannier-Esnault, Cavavin Orléans. Vous apprendrez à déguster des vins empreints de terroir, complexes et gourmands. Un voyage gustatif à ne pas manquer !

Whisky

Jeudi 17 octobre 19h30-21h30 60 euros
Qu'ils soient d'Ecosse ou d'ailleurs, les whiskies surprennent par leurs différences d'une distillerie à l'autre. Apprenez à les déguster grâce aux conseils de Fabrice Bourrée, Cave Anthocyanes.

Vins du Rhône

Vendredi 18 octobre 19h30-21h30 50 euros
Deuxième vignoble français, la vallée du Rhône est riche de nombreuses appellations et cépages. Découvrez-les durant cette dégustation en compagnie de Benjamin Denis, La Cave de Benjamin.

Grands vins petit budget

Lundi 21 octobre 19h30-21h30 45 euros
Les foires aux vins commencent ! Profitez-en pour découvrir des vins étonnants, méconnus, qui sauront surprendre vos invités à moindre coût et suivez les conseils d'Olivier Delorme, La Passion du Vin, pour choisir et déguster vos trouvailles !

Vins du Sud Ouest

Mercredi 23 octobre 19h30-21h30 50 euros
Partez à la rencontre des saveurs riches et variées du terroir viticole reliant le Sud Ouest au Languedoc en compagnie d'Olivier Delorme, La Passion du Vin, et découvrez des vins pleins de finesse qui sauront vous surprendre.

Tour de France des grands vins rouges

Lundi 28 octobre 19h30-21h30 50 euros
Partez à la découverte des terroirs viticoles de France et découvrez un florilège de grands vins rouges sélectionnés par Olivier Delorme, La Passion du Vin.

Dégustation exceptionnelle de grands vins

Mardi 29 octobre 19h30-21h30 100 euros
Une sélection de vins rares et exceptionnels ! Découvrez des références à pleine maturité accompagnés d'un plat de terroir et d'un assortiment de fromages : Gewurztraminer Hugel 1983, Mercurey 1^{er} Cru Champs Martin 1985, Sociando Mallet 2000, Pomerol Château La Grave Trigant de Boisset 1986 (propriété de la maison Pétrus) et un 1^{er} Cru classé Sauternes Château Guiraud 1981. Profitez de cette soirée hors du commun en compagnie de Bertrand Pelloy, Sommelier !

Initiation à la dégustation

Mercredi 30 octobre 19h30-21h30 45 euros
Apprenez les bases de la dégustation: comment appréhender les vins, les déguster, les servir et les conserver. Par Arnaud Nennig, Nicolas Orléans.

Accord mets et vins spécial viandes maturées

Jeudi 7 novembre 19h30-21h30 55 euros
Venez découvrir la crème des viandes sélectionnée par Marc, boucherie Dumont (Halles Châtelet). Limousine, Waggu, Galice... Maturation maîtrisée, finesse incroyable, goût unique : ces viandes d'exception se marient parfaitement avec le vin. Arnaud Nennig, Cave Nicolas, vous propose une dégustation hors des sentiers battus qui vous surprendra !

Initiation à la dégustation

Mardi 12 novembre 19h30-21h30 45 euros
Apprenez les bases de la dégustation: comment appréhender les vins, les déguster, les servir et les conserver. Par Bertrand Pelloy, Sommelier.

NOUVEAU Les Crus du Beaujolais

Jeudi 14 novembre 19h30-21h30 50 euros
Morgon, Moulin-à-Vent, Brouilly, Chiroubles... Partez à la rencontre de la région du Beaujolais et découvrez des grands vins issus du cépage gamay. Une dégustation tout en finesse avec Fabrice Bourrée, Cave Anthocyanes.

NOUVEAU Whiskys tourbés

Vendredi 15 novembre 19h30-21h30 60 euros
Adoré des connaisseurs, le whisky tourbé offre une saveur fumée caractéristique ; ce goût particulier vient de la tourbe, une matière organique, utilisée comme combustible pendant le séchage des grains d'orge constituant le malt. Découvrez une sélection de références tourbées 100% Ecosse et apprenez à les déguster grâce aux conseils de Benjamin Denis, La Cave de Benjamin.

Vins des fêtes à petits prix

Mardi 19 novembre 19h30-21h30 45 euros
A l'approche des fêtes de fin d'années, profitez des conseils et astuces d'Arnaud Nennig, Cave Nicolas Orléans, pour dénicher et déguster des pépites abordables qui se marieront parfaitement avec vos menus festifs !

NOUVEAU Explorateurs de spiritueux

Vendredi 22 novembre 19h30-21h30 60 euros
Gabriel Rauzier, La Vigne et le Houblon, vous invite à son atelier inédit ! Gin, vodka, rhum... Découvrez des spiritueux en tout genre, étonnants et très qualitatifs, issus de petites distilleries artisanales. Un panorama de goûts hors des sentiers battus destinés aux amateurs !

Initiation à la dégustation

Lundi 25 novembre 19h30-21h30 45 euros
Apprenez les bases de la dégustation: comment appréhender les vins, les déguster, les servir et les conserver. Par Philippe Bézannier-Esnault, Cavavin Orléans.

1^{er} Crus de Bourgogne

Mardi 26 novembre 19h30-21h30 60 euros
Découvrez les plus belles appellations de la région dans leur version 1^{er} Crus : Pommard, Fixin, Chassagne Montrachet et Santenay, apprenez à la déguster en compagnie de Benjamin Denis, La Cave de Benjamin.

Champagnes

Jeudi 28 novembre 19h30-21h30 60 euros
Découvrez une sélection de Champagnes de vigneron indépendants et familiarisez-vous avec la méthode champenoise ; vous dégusterez quatre références, dont un grand nom, en compagnie de Fabrice Bourrée, Caves Anthocyanes.

NOUVEAU Accords mets et vins spécial fêtes

Vendredi 29 novembre 19h30-21h30 60 euros
Profitez des fêtes de fin d'année pour accorder vins et apéritifs ! Vous découvrirez une sélection de vins (blanc, rouge, bulles) se mariant parfaitement avec les huîtres, le saumon fumé, le foie gras et le marger de canard tout en profitant des conseils de dégustation de Bertrand Pelloy, Sommelier.

ateliers cuisine



Septembre

Macarons d'automne

Samedi 7 septembre

10h30-12h30

40 euros

Apprenez la technique, ainsi que les conseils et astuces pour réaliser de délicieux macarons (caramel et fruits de la passion). Par Stéphan Galateau, B. Glacier.

Repas gastronomique petit budget

Mardi 10 septembre

19h00-21h00

45 euros

Comment surprendre ses invités avec un budget limité ? Découvrez les conseils et recettes de Laurent Borysko, Laurent Chef à Domicile, et cuisinez un menu savoureux : Filet mignon de porc aux figues, suivi d'un risotto sucré à l'ananas.

NOUVEAU Technique asiatique : Nem Khao

Mercredi 11 septembre

19h00-21h00

50 euros

Spécialité originaire du Laos, le Nem Khao est un riz frit au porc, noix de coco et feuilles de combava ; apprenez à le cuisiner dans les règles de l'art grâce aux conseils experts de Louly Chounlamany, Chef Louly. En dessert, vous réaliserez une verrine de tapioca au litchi.

Makis et soupe miso

Jeudi 12 septembre

19h00-21h00

50 euros

Découvrez l'art subtil des makis en compagnie de Kumi Shibata, KumiCook : cuisson du riz, découpe et garnitures, techniques de roulage... vous apprendrez à les réaliser de A à Z ! Vous cuisinerez également une soupe Miso en accompagnement.

Menu traditionnel libanais

Lundi 16 septembre

19h00-21h00

45 euros

Découvrez les recettes authentiques de Sami Copti, Mijana Restaurant, et réalisez un délicieux menu traditionnel : poulet rouge au sumac accompagné de riz à la libanaise, suivi d'un namoura (gâteau de semoule parfumé).

Cuisine niçoise

Mardi 17 septembre

19h00-21h00

45 euros

Profitez des derniers rayons de soleil et des inspirations méditerranéennes de Laurent Naudin, Nodens, pour découvrir des recettes originales et parfumées aux saveurs du Sud de la France. Un atelier gourmand à ne pas manquer !

Gastronomie de saison

Mercredi 18 septembre

10h30-12h30

50 euros

Découvrez les produits de saison en compagnie de Gaëtan Marchand, La Cuisine en Partage ! Vous réaliserez un délicieux menu à base de poisson: Bouillabaisse de Gaëtan, suivie d'une brioche perdue aux mirabelles et sabayon.

Technique de chef : ravioles

Jeudi 19 septembre

19h00-21h00

50 euros

Découvrez les secrets de Jean-Edouard Ghesquière, Chef à Domicile, pour réussir vos propres pâtes et farces, et cuisinez de A à Z une délicieuse recette de raviole saisonnière.

Découvertes végétariennes

Mardi 24 septembre

19h00-21h00

45 euros

Partez à la rencontre d'une cuisine végétarienne gourmande en compagnie de Véronique Bouyou, We-Cooking, et apprenez à réaliser des plats de saison chaleureux et colorés : fricassé d'artichauts, galette de noisettes et petites tartelettes fraises crème matcha.

Gastronomie de saison

Vendredi 27 septembre

19h00-21h00

50 euros

Découvrez les produits de saison en compagnie de Gaëtan Marchand, La Cuisine en Partage ! Vous réaliserez un délicieux menu à base de viande : côte de veau aux aïelles et clafoutis de légumes, suivi de perles du Japon façon riz au lait, fruits rouges et sauge ananas.

NOUVEAU Technique afghane : Kabab Dyguai

Lundi 30 septembre

19h00-21h00

45 euros

Découvrez une nouvelle recette traditionnelle de Soraya Sakhi Momen, Une Porte sur Kaboul, et cuisinez ensemble une délicieuse viande marinée aux oignons avec ses accompagnements.

Octobre

NOUVEAU Layer Cake poire chocolat

Samedi 12 octobre

10h30-12h30

45 euros

Célèbre gâteau à étages anglo-saxon, le Layer Cake est un délice à la fois pour les yeux et le palais ! Découvrez une nouvelle recette automnale à base de crème au chocolat et poires, puis apprenez à le décorer grâce aux astuces de Delphine Allemandou, Delph'Ine Pâtisserie. Vous repartirez avec un gâteau 2/3 pers.

NOUVEAU Technique afghane végétarienne : Bolani

Lundi 14 octobre

19h00-21h00

45 euros

Partez sur les routes de l'Afghanistan version végétarien grâce à ce nouvel atelier de Soraya Sakhi Momen, Une Porte sur Kaboul : vous cuisinerez une recette de fête traditionnelle à base de courgettes.

Technique de chef : le poisson

Mardi 15 octobre

19h00-21h00

50 euros

Préparez un poisson de A à Z et apprenez à le cuisiner: découpe, assaisonnement, cuisson, accompagnement... Il n'aura plus de secrets pour vous grâce aux conseils de Jean-Edouard Ghesquière, Chef à Domicile.

Gastronomie de saison

Mercredi 16 octobre

10h30-12h30

50 euros

Découvrez les produits de saison en compagnie de Gaëtan Marchand, La Cuisine en Partage ! Vous réaliserez un délicieux menu à base de poisson : quenelles de brochet et mousseline au Champagne, suivies d'une pomme rôtie au miel et pain d'épices en papillote.

Repas gastronomique petit budget

Jeudi 17 octobre

19h00-21h00

45 euros

Comment surprendre ses invités avec un budget limité ? Découvrez les conseils et recettes de Laurent Borysko, Laurent Chef à Domicile, et cuisinez un menu savoureux : Ballotine de dorade et chou vert, suivie d'une tarte châtaigne aux pêches de vigne.

Tapas du monde

Vendredi 18 octobre

19h00-21h00

45 euros

Mettez du soleil dans vos apéritifs ! Découvrez une variété de tapas originaux et gourmands en compagnie de Laurent Naudin, Nodens.

Parents-Enfants : tout chocolat

Samedi 19 octobre

10h30-12h30

60 euros par binôme

Apprenez à réaliser de délicieuses douceurs chocolatées grâce aux conseils et astuces de Stéphan Galateau, B. Glacier.

Gastronomie de saison

Mardi 22 octobre

19h00-21h00

50 euros

Découvrez les produits de saison en compagnie de Gaëtan Marchand, La Cuisine en Partage ! Vous réaliserez un délicieux menu à base de poisson : crème de chou-fleur, bonbons d'huîtres et mousse d'avocat, suivis de figues et oranges confites rôties en feuille de bananier.

Technique asiatique : les nems

Mercredi 23 octobre

19h00-21h00

50 euros

Initiez-vous à l'art subtil des nems en compagnie de Louly Chounelamany, Chef Louly, et partez pour un voyage culinaire en Asie ! Vous découvrirez deux sortes de pâte (riz et froment), et cuisinerez de délicieuses garnitures authentiques.

Découvertes végétariennes

Vendredi 25 octobre

19h00-21h00

45 euros

Partez à la rencontre d'une cuisine végétarienne gourmande en compagnie de Véronique Bouyou, We-Cooking, et apprenez à réaliser des plats de saison chaleureux et colorés : fenouil en bouillabaisse, et fondants à l'orange.

Apéritif dinatoire libanais

Lundi 28 octobre

19h00-21h00

45 euros

Les mezzés sont au Liban ce que sont les tapas à l'Espagne ! Apprenez à réaliser houmous, caviar d'aubergine, taboulé et kibbeh pour un apéritif savoureux en compagnie de Sami Copti, Mijana Restaurant.

NOUVEAU Cuisine Nikkei

Mardi 29 octobre

19h00-21h00

45 euros

Nouveau courant dans le paysage de la gastronomie mondiale, la cuisine Nikkei mêle influences japonaises et péruviennes ; découvrez cette alliance hors du commun grâce aux recettes originales de Laurent Naudin, Nodens.

Novembre

Repas gastronomique petit budget

Jeudi 7 novembre

19h00-21h00

45 euros

Comment surprendre ses invités avec un budget limité ? Découvrez les conseils et recettes de Laurent Borysko, Laurent Chef à Domicile, et cuisinez un menu savoureux : Spirale de pintade et courge butternut, suivie d'une poire pochée au vin doux et épices.

Gastronomie de saison

Mercredi 13 novembre

10h30-12h30

50 euros

Découvrez les produits de saison en compagnie de Gaëtan Marchand, La Cuisine en Partage ! Vous réaliserez un délicieux menu à base de poisson : millefeuille de bar et trompettes de la mort, jus au Porto, suivi d'une soupe à l'orange, Muscat, et madeleine maison.

Gastronomie et champignons

Vendredi 15 novembre

19h00-21h00

50 euros

Découvrez un menu gastronomique (entrée et plat) orchestré par Laurent Naudin, Nodens, autour des champignons de saison : cèpes, girolles, pieds-de-mouton... Vous cuisinerez deux recettes et apprendrez à sublimer ces produits d'exception !

Gâteau Licorne

Samedi 16 novembre

10h30-12h30

45 euros

Tendance de l'année, le gâteau Licorne est une merveille qui se laisse admirer autant que déguster ! Découvrez les techniques de Delphine Allemandou, Delph'ine Pâtisserie, pour réaliser génoise, crème, montage et décor en pâte en sucre. Un atelier magique à ne pas manquer ! Vous repartirez avec un gâteau 2/3 pers.

Menu festif libanais

Lundi 18 novembre

19h00-21h00

50 euros

Colorée, authentique et savoureuse, la cuisine libanaise séduit par sa simplicité et son judicieux usage des produits de saison. Découvrez un menu traditionnel (entrée, plat et dessert) en compagnie de Sami Copti, Mijana restaurant : houmous kawarma, tajine de poisson à la crème de sésame, et mouhalabieh.

Gastronomie de saison

Mardi 19 novembre

19h00-21h00

50 euros

Découvrez les produits de saison en compagnie de Gaëtan Marchand, La Cuisine en Partage ! Vous réaliserez un délicieux menu à base de viande : ravioles de côte de bœuf, jus corsé aux herbes, suivies d'une gaufre à la vanille, poire rôtie et caramel à la crème.

Cuisine fusion des fêtes

Mercredi 20 novembre

19h00-21h00

50 euros

Découvrez la cuisine du monde de Louly Chounelamany, Chef Louly, et réalisez en sa compagnie un plat et un dessert aux accents d'ailleurs : bonbons de foie gras, carpaccio de gambas aux fruits exotiques et gingembre frais, suivi d'un sablé aux agrumes confits.

Voyage et partage du flexitarisme

Vendredi 22 novembre

19h00-21h00

45 euros

Découvrez des recettes créatives de l'instant, à base de produits de saison : fruits, légumes, céréales, graines, épices et herbes... Un moment savoureux et convivial à ne pas manquer ! Par Stéphane Khalifa, Cuisinier Créatif freelance.

Saveurs subtiles végétariennes

Samedi 23 novembre

10h30-12h30

45 euros

L'alimentation végétarienne puise autant dans la cuisine du monde que dans la traditionnelle, et fait la part belle aux fruits et légumes de saison ! Découvrez des recettes originales et créatives, sans viande ni poisson avec le créatif Stéphane Khalifa.

Technique afghane : Sholé Ghorbandi

Lundi 25 novembre

19h00-21h00

45 euros

Découvrez une nouvelle recette traditionnelle de Soraya Sakhi Momen, Une porte sur Kaboul, et apprenez à réaliser dans les règles de l'art un risotto afghan à la viande de bœuf.

Technique de chef : la Saint Jacques

Mardi 26 novembre

19h00-21h00

55 euros

En pleine saison de la Saint Jacques, apprenez à la cuisiner de A à Z grâce aux conseils et astuces de Jean-Edouard Ghesquière, Chef à Domicile, et découvrez une trilogie de recettes pour la mettre en valeur : nature, aux noisettes torréfiées et au jambon speck. Vous réaliserez également un fumet au Porto blanc.

Siphons et cuisine moléculaire

Jeudi 28 novembre

19h00-21h00

45 euros

Déstructurez les aliments, transformez une boisson, apportez des textures différentes au plat grâce à la spherification et la gélification : bienvenue dans une cuisine scientifiquement étonnante ! Par Laurent Naudin, Nodens.

Macarons salés

Samedi 30 novembre

10h30-12h30

40 euros

Apprenez la technique, ainsi que les conseils et astuces pour réaliser de délicieux macarons apéritifs qui surprendront vos invités (foie gras/figues et fromage frais/tomates). Par Stéphan Galateau, B. Glacier.

Cuisine & Œnologie

NOUVEAU

Gibiers de chasse et grands vins d'automne

Vendredi 26 octobre

19h00-22h00

80 euros

Bertrand Pelloy, Sommelier, vous propose un atelier aux saveurs automnales où recettes autour du gibier et accords mets et vins seront au menu. Vous cuisinerez en sa compagnie une terrine de sanglier, suivi d'un lièvre aux champignons en deux cuissons (pattes confites en civet, râble cuit sur l'os à la goutte de sang) et son accompagnement. Le tout sera accompagné de vins rouges et blancs, dont un 2^{ème} Cru Classé de Bordeaux du Château Gruaud Larose 1994 et un Madiran Chapelle Lenclous 1990.

Idées cadeaux !



Offrez des chèques cadeaux de L'École de la Table ! Une formule qui permet d'offrir à la personne de votre choix la possibilité de sélectionner elle-même le thème et la date parmi tous les ateliers proposés.



Valable un an, les chèques cadeaux sont la solution pour faire plaisir à vos proches et vos amis !

L'École de la Table
27 Place du Châtelet 45000 Orléans
02 38 62 48 77 - ecoledelatable@orange.fr
www.ecoledelatable.fr



ABONNEMENTS

Valables un an, les cartes d'abonnements permettent de faire plaisir ou de vous faire plaisir tout en faisant des économies.



Cuisine

Carte de 6h (3 ateliers)

120 euros

Carte de 12h (6 ateliers)

234 euros

Œnologie

Carte de 6h (3 ateliers)

129 euros

Carte de 12h (6 ateliers)

258 euros

Offre valable pour tous ateliers jusqu'à 50 euros. Au delà, une participation financière de la différence vous sera demandée. Économie moyenne réalisée environ -12% sur l'ensemble des ateliers proposés. Offre non cumulable avec les chèques cadeau de L'École de la Table ou toute autre offre ou promotion en cours.

L'ÉCOLE
DE
LA TABLE

ateliers de cuisine

ateliers d'œnologie

arts de la table

événements