

Les « Après-Midi » cuisine chez François Gagnaire Le programme



Thèmes	Dates	Tarifs
Cours n°61 – Septembre 2009 Thème : <i>Les biscuits (succès, dacquoise, génoise ...)</i>	Jeudi 17 septembre 2009 Vendredi 18 septembre 2009 Jeudi 24 septembre 2009	50 euros
Cours n°62 – Octobre 2009 Thème : <i>La cuisine des abats : quelques idées pour préparer ce que l'on surnomme le « cinquième quartier »</i>	Jeudi 15 octobre 2009 Vendredi 16 octobre 2009 Jeudi 22 octobre 2009	55 euros
Cours n°63 – Novembre 2009 Thème : <i>Le gibier en pâté, tourte et civet</i>	Jeudi 19 novembre 2009 Vendredi 20 novembre 2009 Jeudi 26 novembre 2009	55 euros
Cours n°64 – Décembre 2009 Thème : <i>Le foie gras dans tous ses états</i>	Jeudi 10 décembre 2009 Vendredi 11 décembre 2009 Jeudi 17 décembre 2009	60 euros
Cours n°65 : Janvier 2010 Thème : <i>Les agrumes en cuisine et en pâtisserie</i>	Jeudi 21 janvier 2010 Vendredi 22 janvier 2010 Jeudi 28 janvier 2010	50 euros
Cours n°66 : Février 2010 Thème : <i>Les légumes d'hiver, les légumes anciens</i>	Jeudi 11 février 2010 Vendredi 12 février 2010 Jeudi 25 février 2010	50 euros
Cours n°67 : Mars 2010 SORTIE Thème : <i>Visite du marché international de Rungis</i>	Dimanche 21 et Lundi 22 mars 2010 (sous réserve)	A définir
Cours n°68 : Avril 2010 Thème : <i>Trois poissons, trois cuissons, trois préparations</i>	Jeudi 08 avril 2010 Vendredi 09 avril 2010 Jeudi 29 avril 2010	60 euros
Cours n°69 : Mai 2010 Concours Spécial « Toqués »	Mercredi 18 mai 2010 (sous réserve)	Gratuit