



## Les ateliers plaisirs chez François Gagnaire

**9 ans !**

*Et oui déjà 9 années que nous avons le **bonheur** de vous retrouver  
autour de nos **ateliers plaisirs**.*

*Ouvrir notre cuisine à tous les amateurs de plus en plus nombreux  
pour partager ensemble une même **passion**.*

*Vous transmettre le savoir faire d'un restaurant étoilé et le rendre encore plus **accessible**,  
**s'adapter** aux différents niveaux, à toutes les envies dans un lieu **chaleureux** et **convivial**.*

*Ce n'est pas un hasard si nous avons la confiance d'**Alain Ducasse** pour animer des ateliers  
dans son école de cuisine ou des salons « Evénements » ou bien encore, d'organiser dans notre  
maison la finale régionale du concours « **Tous en cuisine** » !*

*Leçon de **cuisine** ou d'**œnologie**, des cours pour les **grands** mais aussi pour les **enfants**, des cours  
privés, des offres entreprises, cuisine de tradition, d'ici ou d'ailleurs...*

*Abordez l'univers passionnant du **vin** à travers des leçons **théoriques** ou **soirée dégustation**...*

*Offrir ou se faire offrir des **bons cadeaux** ;*

*Découvrez nos différentes formules et renseignez-vous auprès de vos hôtesse !*

Savoureuses Pensées

François Gagnaire

### \* L'atelier « Après-midi cuisine »

Le jeudi ou le vendredi de 15h00 à 17h30 au Restaurant François Gagnaire.

De janvier à avril 2012, le Chef vous transmet sa passion de la cuisine à travers les cours de cuisine.

### \* L'atelier « Oenoplaisir »

De 20h00 à 22h00 au Restaurant François Gagnaire.

De janvier à avril, venez partager un moment de détente et de rencontre lors d'une soirée dégustation de vins proposée par notre sommelier Cyrille Bajolet.

Vous découvrirez l'univers passionnant du vin autour d'un repas.

### \* L'atelier spécial « cocktails »

De 17h00 à 19h00 au bar Le Santiago de l'Hôtel du Parc.

Cyrille Bajolet vous donnera quelques idées de cocktails pour un apéritif original.

### \* L'atelier « Mini toques »

De 15h00 à 17h00, François Gagnaire reçoit les enfants de 6 à 12 ans.

Rien de plus sympathique que de faire la cuisine avec maman et papa ou papy et mamie, de découvrir les odeurs et les saveurs tout en s'amusant.

Au programme, des préparations salées et sucrées étudiées pour les enfants accompagnés d'un adulte.

### \* Les tarifs et les conditions

- 60 € pour l'atelier « après-midi cuisine »

- 80 € pour l'atelier « oenoplaisir »

- 50 € pour l'atelier spécial « cocktails »

- 10 personnes maximum par cours

- 50 € pour l'atelier « mini toques » : un enfant et un adulte (*obligatoire : 1 seul adulte par enfant*)

- 8 enfants maximum par cours

### \* Bon cadeau

De nombreuses personnes ont eu un atelier plaisir en cadeau.

Ils peuvent les utiliser sur les dates proposées ci-dessous, sous réserve de disponibilités et de validité.

### \* Inscription

L'inscription se fait soit en début soit en cours d'année suivant les disponibilités.

**Les cours doivent être réglés à l'inscription. Toute absence ou désistement à un cours ne peut donner lieu à un remboursement, ou report à un cours ultérieur, ou à une éventuelle compensation. Il est possible de se faire remplacer à un cours.**

**Pour s'inscrire, il suffit de nous retourner le bulletin d'inscription accompagné de votre règlement ou de votre bon cadeau, ainsi que la fiche d'engagement et l'autorisation et cession de droits. Aucune inscription ne pourra être prise si cette procédure n'est pas respectée.** Nous vous remercions de votre compréhension.

### \* Modification du programme en cours d'année

**Nous nous réservons le droit d'annuler un atelier s'il y a peu d'inscrits ; ou à contrario, nous programmerons, dans la mesure du possible, d'autres dates si le nombre de participants est trop important.**

Vous en serez bien évidemment informés aussi vite que possible.

### \* Tenue

Pour les ateliers cuisine, nous vous rappelons qu'il est conseillé de porter une tenue légère et de se munir d'un tablier à bavette, afin d'être plus à l'aise lors de l'exécution des recettes.

Il est souhaitable que les personnes viennent munies de leurs couteaux.



\* Les dates et thèmes

<p><b>Cours de cuisine : La cuisine de tradition</b>          Les plats mijotés (curry d'agneau, bœuf bourguignon, blanquette de veau)</p>	<p>Jeudi 19 janvier 2012          Vendredi 20 janvier 2012 <b>COMPLET</b></p>
<p><b>Cours de cuisine : Le poisson</b>          La truite du Vourzac au beurre citron, quinoa et fondue de chou</p>	<p>Jeudi 09 février 2012          Vendredi 10 février 2012</p>
<p><b>Cours de cuisine : La cuisine japonaise 2<sup>ème</sup> partie</b>          (les bouillons, yakitori, teriyaki, tempura) avec Mr Hideki Hanada, jeune chef japonais</p>	<p>Jeudi 15 mars 2012          Vendredi 16 mars 2012 <b>COMPLET</b></p>
<p><b>Cours de cuisine « Les mini toques » : Les œufs</b>          Recettes simples salées et sucrées</p>	<p>Mercredi 04 avril 2012 <b>COMPLET</b></p>
<p><b>Cours de cuisine « Les mini toques » : Les œufs</b>          Recettes simples salées et sucrées  <b>COURS SUPPLEMENTAIRE</b></p>	<p>Mercredi 11 avril 2012</p>
<p><b>Cours de cuisine : Les soufflés</b>          Comment bien réussir un soufflé au fromage et un soufflé à l'alcool</p>	<p>Jeudi 26 avril 2012 <b>COMPLET</b>          Vendredi 27 avril 2012</p>

NB : Les conditions d'inscription et le déroulement ne sont valables que pour les « après-midi cuisine », l'oenoplasir et l'atelier mini toques, soit de janvier à avril 2012 uniquement.

**Une sortie ainsi qu'un concours de cuisine seront organisés en 2012.  
 Nous vous tiendrons informés des dates dès que possible.**



r e s t a u r a n t

**Bulletin d'inscription, feuille d'engagement  
et autorisation et cession de droits à nous retourner**

**Les ateliers**

Thèmes	Dates
<b>Cours de cuisine : La cuisine de tradition</b> Les plats mijotés (curry d'agneau, bœuf bourguignon, blanquette de veau)	<input type="checkbox"/> Jeudi 19 janvier 2012 <input type="checkbox"/> Vendredi 20 janvier 2012 <b>COMPLET</b>
<b>Cours de cuisine : Le poisson</b> La truite du Vourzac au beurre citron, quinoa et fondue de chou	<input type="checkbox"/> Jeudi 09 février 2012 <input type="checkbox"/> Vendredi 10 février 2012
<b>Cours de cuisine : La cuisine japonaise 2<sup>ème</sup> partie</b> (les bouillons, yakitori, teriyaki, tempura) avec Mr Hideki Hanada, jeune chef japonais	<input type="checkbox"/> Jeudi 15 mars 2012 <input type="checkbox"/> Vendredi 16 mars 2012 <b>COMPLET</b>
<b>Cours de cuisine « Les mini toques » : Les œufs</b> Recettes simples salées et sucrées	<input type="checkbox"/> Mercredi 04 avril 2012 <b>COMPLET</b>
<b>Cours de cuisine « Les mini toques » : Les œufs</b> Recettes simples salées et sucrées <b>COURS SUPPLEMENTAIRE</b>	<input type="checkbox"/> Mercredi 11 avril 2012
<b>Cours de cuisine : Les soufflés</b> Comment bien réussir un soufflé au fromage et un soufflé à l'alcool	<input type="checkbox"/> Jeudi 26 avril 2012 <b>COMPLET</b> <input type="checkbox"/> Vendredi 27 avril 2012

**Engagement et autorisation**

J'ai pris connaissance de toutes les informations mentionnées dans le courrier et notamment des conditions d'inscription et de règlement.

Les premières personnes qui joignent leur règlement ou leur bon cadeau à ce bulletin d'inscription seront prioritaires.

J'autorise la société FGHP à utiliser toute photo ou enregistrement sur lequel j'apparais.

NOM : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

.....

Tél : .....

Email : .....@.....

Date :

**Signature (précédée de la mention « lu et approuvée ») :**

*Nous vous rappelons que le restaurant François GAGNAIRE se dégage de toutes responsabilités concernant les dommages corporels que le stagiaire pourrait subir personnellement à la suite d'une manipulation effectuée par lui-même.*

*Aucune inscription ne sera validée sans règlement. Aucun remboursement ne sera fait pour toute absence ou désistement à un atelier.*



## AUTORISATION ET CESSIION DE DROITS

MERCI D'ÉCRIRE EN LETTRES MAJUSCULES À L'ENCRE BLEUE  
OU NOIRE ET DE FAÇON TRÈS LISIBLE

Je soussigné(e),  
Monsieur ou Madame .....  
Né(e) le ..... / ..... / ..... à .....  
Demeurant .....  
.....  
Ville ..... Code postal .....  
Email : .....

Donne mon accord pour participer gracieusement à tout enregistrement vidéo ou shooting pouvant avoir lieu lors d'un atelier avec l'école de cuisine ou le restaurant François Gagnaire.

À cet effet,

Je cède à la société organisatrice FGHP les droits que je détiens sur mon image telle que reproduite sur les photographies/vidéos réalisées.

J'autorise les sociétés à fixer, reproduire, modifier et communiquer au public les photographies/vidéos où je figure pour tout usage dans le cadre de son activité.

Elles pourront être reproduites en partie ou en totalité par tous moyens techniques et sur tous supports (presse, livre, brochure, carte postale, publicité, projection publique, site internet, réseaux informatiques...) et intégrées à tout autre matériel (photographie, dessin, illustration, animation vidéo ...).

Ces droits s'exercent dans le monde entier sans limitation de durée à partir de la date de signature de la présente autorisation. Les photographies/vidéos peuvent être exploitées et utilisées directement par les sociétés ou être cédées à des tiers tenus de respecter toutes les conditions figurant dans cette présente autorisation.

Les sociétés s'interdisent expressément de procéder à une exploitation des photographies/vidéos qui porteraient atteinte à ma vie privée ou à ma réputation et de les utiliser dans tout support ou contexte à caractère pornographique, raciste, xénophobe ou pour toute autre exploitation préjudiciable.

Il est convenu que je ne demanderai pas de contrepartie de quelque nature qu'elle soit aux sociétés. Les droits visés par cette autorisation sont cédés à titre gratuit. Je garantis ne pas être lié à aucun contrat exclusif relatif à l'utilisation de mon image ou de mon nom.

Pour toute contestation relative à l'interprétation ou l'exécution de cette autorisation est fait attribution expresse de juridiction aux tribunaux compétents statuant en droit français.

*o en cochant cette case faisant foi de signature, je reconnais accepter les conditions de la présente cession*

Fait à ....., le ... / ... / ...

Signature, précédé de « Lu et approuvée »,