

L'ATELIER CUISINIER by  
*Arko*



Des cours de cuisine ...chez nous, dans notre atelier ?  
Des cours de cuisine ...chez vous, dans votre cuisine ?  
...Faire la cuisine plutôt que faire à manger parce que cuisiner c'est vivre mieux.



l'atelier cuisiner by mika \_jardincuisine.com

Des cours de cuisine ...*chez nous*, dans notre atelier ?  
Des cours de cuisine ...*chez vous*, dans votre cuisine ?

À vous de choisir : **plusieurs formules** sont au programme,  
du cours particulier aux cours collectifs (maximum 6 personnes).

De l'atelier 'BON CADEAU GOURMET' pour les privés et les entreprises à la stimulation d'une force de vente, en passant par une soirée "TEAM BUILDING" destinée plus particulièrement aux entreprises. Ces cours, d'une durée de 2h, 3h ou 4h, s'organisent sous forme d'**atelier thématique** et mettent en avant soit une **technique**, soit un **ingrédient**, soit un **pays** ou encore des **astuces** et des **tours de main**, pour mieux manger au quotidien.

...

La cuisine du marché est au rendez-vous les mercredi et samedi matin.

---

En plus des ateliers de base, des ateliers originaux sont aussi au menu comme :

la cuisine du placard

le menu défi

la cuisine des restes

le menu top chrono !

le menu budget

la grande cuisine des p'tits

le menu Grand Soir

la cuisine d'avant-garde (moléculaire)  
à la maison ...

*Vous repartez avec les plats préparés ensemble et les recettes détaillées...*

...

**Tarif : à partir de CHF 200.\*-, Tarif étudiant, apprenti et AVS**

\* pour une personne à l'intérieur d'un cours collectif de 3 heures, limité à 5 personnes

- Toute réservation doit être accompagnée du règlement de l'atelier choisi

- Votre réservation sera confirmée par retour de mail dès réception du règlement

#### ANNULATION

L'atelier annulé 10 jours ouvrables avant la date réservée est remboursé à hauteur de 50% de sa valeur.

L'atelier annulé 5 jours ouvrables avant la date réservée est remboursé à hauteur de 25% de sa valeur.

Passé ce délai, il n'y a pas de remboursement possible.



...salé, sucré, moëlleux, coulant, amer, craquant, gourmand, naturellement doux, astringent, désaltérant, ancien, moderne, avant-garde,



## C'est qui le chef ?

Patrick Mikanowski est écrivain-cuisinier et food consultant,

...

co-auteur avec Lyndsay Mikanowski, des monographies TOMATE (Éditions du Chêne-1999) Meilleur Livre de Recettes au Gourmand Cookbook Awards 1999 et PATATE (Éditions Flammarion-2003) Gold Award au Gourmet Voice International 2004 ainsi qu'un livre sur la préparation et la présentation d'aliments crus, intitulé CRU, qui paraît en 2004, livre dont il créera et réalisera toutes les recettes. En 2006, UNCOOKED, la version anglaise de CRU, sera nominée aux USA simultanément aux James Beard Awards 2006 et à l'International Association of Culinary Professionals Cookbooks 2006, les deux prix les plus prestigieux récompensant les meilleurs livres consacrés à la cuisine.

Il a publié encore deux ouvrages avec Lyndsay Mikanowski, LES LEGUMES DE JOËL, paru en 2005, qui est un livre qui présente le travail d'un maraîcher de l'Île de France, fournisseur des chefs des plus grandes tables parisiennes, et OEUF, une monographie parue en 2006 et primée aux World Cookbook Awards 2006, catégorie 'Best Single Subject Food Book'. OEUF a reçu en 2008 un 'DESIGN AWARD' à l'International Association of Culinary Professionals Cookbooks

Ses rencontres avec plus de 200 cuisiniers dans le monde, parmi lesquels Ferran Adrià, Heston Blumenthal, Hirohisa Koyama, Pierre Gagnaire, Michel Troisgros, Michel Bras, Pierre Hermé, Sang Hoon Degeimbre, Carlo Cracco, Paul Liebrandt, Grant Achatz, ou encore Thomas Keller pour ne citer que les plus médiatiques, ont été déterminantes dans sa vision de la gastronomie contemporaine et son interprétation au quotidien.

Patrick Mikanowski a été invité par le pâtissier Pierre Hermé, pour qui il a été directeur artistique et food consultant pendant 3 ans, à participer au Larousse du Chocolat en 2005. Ensuite, c'était autour de Joël Robuchon de le convier à rejoindre les chefs invités dans la nouvelle édition du Larousse Gastronomique, Il y publie deux recettes originales.

En 2007 Il a publié aux Éditions Flammarion, PIEGE, CÔTÉ CRILLON CÔTÉ MAISON, qui est une collaboration avec Jean-François Piège, ex-chef du restaurant Les Ambassadeurs à l'Hôtel Crillon à Paris. Ce livre sera distingué en 2007 par un prix du meilleur livre de recettes et finaliste pour l'édition américaine en 2009 du 'Best Chefs Recipe Book' à l'International Association of Culinary Professionals Cookbooks.



terroir, trancher, râper, frire, pocher, peler, souffler, épépiner, monder, chinoiser, glacer, déglacer, décanter, maturer, croustillant...



## Passion StJacques / Passion saumon

une recette de saison... découvrez-en d'autres lors de nos ateliers





pour 4 personnes :

8 jeunes fruits de la passion . 125 g de saumon . 4 noix de Saint-Jacques . 1 zeste de citron vert .  
8 feuilles de shizo . 1 piment rouge . fleurs de ciboulette . fleur de sel.

...

1 // Découper en deux les fruits de la passion et recueillir l'intérieur dans un saladier. Réserver au frais. Laver et sécher les coques pour le dressage.

2 // Hacher le piment et ciseler finement les feuilles de shizo.

3 // Tailer le saumon et les noix de Saint-Jacques en dés de 5 mm dans deux saladiers. Partager le zeste de citron vert, le piment haché et le shizo ciselé entre les deux saladiers. Ajouter dans chaque saladier 1 cuillère à soupe de fruit de la Passion. Mélanger délicatement. Saler.

4 // Pour chaque assiette, remplir deux coques de fruits de la Passion, une de tartare de saumon et l'autre de Saint-Jacques. Terminer par quelques fleurs de ciboulette.

...

*vin conseillé : condrieu 1999, domaine A.-Perret*

Pour en savoir plus sur l'atelier cuisinier de Fribourg  
info@jardincuisine.com // 079 217 1102

...

n'hésitez pas à nous contacter,  
nous nous ferons un plaisir de vous répondre !