

# COURS DE CUISINE PROVENCALE DANS LE JARDIN



Notre Chef Anthony Somers vous propose de partager sa passion et ses tours de mains lors d'un cours de cuisine provençale accessible à tous. Il vous initie aux produits du marché, aux aromates et aux subtilités de l'huile d'olive de la Vallée des Baux. Le cours a lieu au milieu du jardin sous les oliviers !



## Programme :

- De 9h30 à 10h30, achat des produits, fruits et légumes de saison sur le marché provençal ou chez les producteurs locaux,
- De 10h30 à 12h30, cours de cuisine dans le jardin: préparation d'une entrée, d'un plat et d'un dessert,
- A partir de 12h30, déjeuner sur place avec les mets préparés par les participants et dégustation d'un vin des Alpilles. Le déjeuner est servi sur la terrasse à côté de la piscine.

## Exemples de plats provençaux cuisinés pendant les cours :

- Tian de légumes grillés et brousse de chèvre à la menthe, chips de coppa de pays
- Papeton d'aubergine au basilic et à l'huile d'olive, tartine de tapenade noire,
- Noisette d'agneau des Alpilles au pesto, polenta au romarin et tomates confites,
- Filet de loup à l'escabèche et riz de Camargue,
- Soupe de pêche de vigne au miel de lavande,
- Figue rôtie à l'anis sauvage et mascarpone.

## Tarifs :

- 95 euros / personne sur la base d'un groupe de 2 à 4 personnes (1/2 bouteille de vin et eau inclus par personne),
- 55 euros pour les enfants de – 12 ans.



Jours des cours : Tous les matins du mercredi au samedi sur réservation.