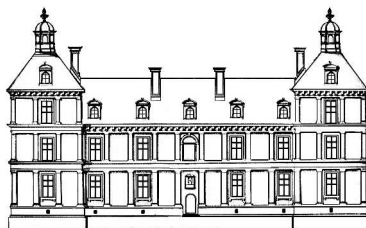


Des Cours de Cuisine

au Château d'Ancy-le-Franc



Rencontre entre Gastronomie et Patrimoine



Chef d'œuvre de l'architecte italien Sebastiano Serlio, le Château d'Ancy-le-Franc renferme des trésors rares, telle qu'une collection remarquable de peintures murales de grands maîtres de l'école de Fontainebleau (XVI^e).

Ce château, joyau de la Renaissance situé en Bourgogne et aujourd'hui classé Monument Historique, est un lieu très vivant. Depuis 1999 une série importante de travaux de restauration a commencé et de nombreuses manifestations sont organisées. Visites guidées, expositions, visites concerts, marché du château, salon d'antiquités ...

Coup de coeur : des cours de gastronomie lors d'un atelier original !

Ces cours de cuisine se déroulent dans une demeure qui, ne l'oublions pas, a reçu Louis XIV au XVII^{ème} siècle et a appartenu à son célèbre ministre le 1^{er} Marquis de Louvois.

Combien de mets délicieux ont été savourés dans ce lieu à travers les siècles et combien de parfums et épices ont embaumé les couloirs ici...

Les cours au château sont animés par des chefs de grand talent et passionnés par leur métier. Nous proposons des formules de cours pour tous les niveaux et toutes les envies.

Le site est somptueux et historique, ambiance conviviale et détendue !

Après le succès en 2009, nous proposons encore plus de cours de cuisine sur 2010.

Le charmant chef de cuisine **Judicaël RUCH**, avec un parcours international et un passage de plusieurs années au Plaza Athénée, revient et vous a concocté un programme délicieux et savoureux.

Il vous donne rendez-vous le 1^{er} mercredi de chaque mois d'avril à novembre.

Au programme : des recettes de cuisine originales, un menu complet ou des recettes déclinées autour d'une thématique ou d'un produit. Vous aurez l'occasion de découvrir tout du traditionnel pâté en croûte aux associations de saveurs les plus inédites, en passant par les légumes oubliés ou par les verrines sucrées ou salées...

Les cours de cuisine permettent d'aborder l'art de la gastronomie de façon pédagogique et ludique avec cet expert qui va transmettre son savoir-faire lors de cours interactifs.

En 2-3 heures, les participants pourront s'initier aux techniques culinaires et aux tours de main du chef. Astuces et secrets du chef viendront pimenter ces cours où chacun mettra main à la pâte afin de découvrir alchimie de la gastronomie à travers des recettes inventives et raffinées.

Les mets seront ensuite dégustés, dans le salon Jaune ou dans l'ancienne grande cuisine (selon option) .

Les cours se dérouleront dans l'ensemble de salles nouvellement restaurées, ouvert spécialement pour l'occasion. L'ancienne grande cuisine voûtée, la cuisine moderne et le Salon Jaune (selon option) avec vue sur le parc côté Sud avec étang et Folie 18ème.

Les recettes des 3 plats originaux, seront transmises aux participants à la fin du cours.



Les repas seront accompagnés de vins L A R  C H E

Château d'Ancy-le-Franc, 18, Place Clermont-Tonnerre, 89160 Ancy-le-Franc
Tél. : 03 86 75 14 63 Fax : 03 86 75 10 30 Email : ancychateau@wanadoo.fr
Consultez notre site : <http://www.chateau-ancy.com>

8 dates de cours de cuisine en 2010 - Programme page 4 -

- Toute l'année sur réservation pour groupes min 8 pers - max 12 pers -

Le 1^{er} mercredi de chaque mois d'avril à novembre :
**Les mercredis 7 avril, 5 mai, 2 juin, 7 juillet, 4 août,
1 septembre, 6 octobre et le 3 novembre 2010**

10h – 14h00

Partagez la passion du Chef lors d'un cours original.

Cet atelier culinaire vous offrira un moment de plaisir et d'échange, une découverte des richesses gastronomiques et la créativité du chef.

Cours de cuisine dans l'ancienne grande cuisine et dans la cuisine moderne.
La dégustation des 3 plats dans l'ancienne grande cuisine.

Repas accompagné de vins de Bourgogne Laroche.

Délai d'inscription : 2 semaines avant le cours

Nouveau tarif : 120 € (incl: matières premières, vins, cours, feuillet de recettes ...)

Nouveaux tarifs 2010

**Profitez cette année des tarifs très attractifs.
Vous bénéficierez des tarifs dégressifs pour :**

- 2 cours achetés : 110 € le cours,
- 3 cours achetés : 100 € le cours
- 5 cours achetés : 90 € le cours



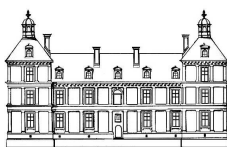
Nous proposons 2 formules de cours de cuisine pour les groupes
Toute l'année sur réservation (8 pers min – 12 pers max) :

La formule « **Gastronomique** » et la formule « **Privilège** »
(Anglais parlé.)

Nous contacter pour tout autre devis sur demande
(cours de cuisine lors d'un séminaire, projet de teambuilding, animation lors d'une soirée privée...)

Château d'Ancy-le-Franc, 18, Place Clermont-Tonnerre, 89160 Ancy-le-Franc
Tél. : 03 86 75 14 63 Fax : 03 86 75 10 30 Email : ancychateau@wanadoo.fr
Consultez notre site : <http://www.chateau-ancy.com>

Programme - cours de cuisine au Château d'Ancy-le-Franc - 2010



■ Mercredi 7 Avril - **GROS plan sur les macarons**



Très tendance, ces petites bouchées sont devenues la spécialité pâtissière française la plus connue dans le monde. Durant ce cours, vous apprendrez tous de ses secrets, tours de mains et repartirez avec vos propres macarons !

■ Mercredi 5 Mai - **Les légumes de printemps à l'honneur**

Carottes nouvelles, pois gourmands, fèves...

Voilà l'occasion de célébrer ces produits tendres et savoureux à travers une cuisine légère qui met en avant le goût et la texture.



■ Mercredi 2 Juin - **la Cuisine de la Méditerranée**

De l'Italie à l'Espagne, du Liban à la Grèce... Nous vous convions à un voyage au pays du soleil pour un moment d'exception autour de légumes grillés, poissons marinés et pâtes italiennes que nous fabriquerons ensemble.

■ Mercredi 7 Juillet - **la Verrine dans tous ses états**

Durant ce cours, pas comme les autres, nous vous invitons à sortir des sentiers battus à travers un menu d'été, tout en verrines, mousses et bouchées apéritives, sucrées et salées, comme autant de manières de recevoir chez soi.

■ Mercredi 4 Aout - **Tutti Frutti !**

En plein été, nous vous proposons un tour d'horizon des fruits de saison, où loin des clichés du sucré-salé, nous aborderons des saveurs insolites, mettant l'accent sur la fraîcheur, les vitamines à travers une cuisine gaie et colorée.

■ Mercredi 1er Septembre - **Au vin.. et au raisin**



Parce que la Bourgogne est aussi une grande région de viticole et que le vin est intimement lié à la gastronomie, nous aborderons ici les apports que le raisin et ses produits apportent à une cuisine inventive qui revisite aussi ses classiques.

■ Mercredi 6 Octobre - **Spécial champignons**

Après l'été et ses fruits gorgés de soleil, voici l'automne et ses champignons. Indispensables à la cuisine classique, ils restent aujourd'hui encore un pilier de la gastronomie. Nous aborderons ici différentes façons de les préparer, de les choisir et de les associer au mieux.

■ Mercredi 3 Novembre - **Tout sur le Foie gras**

Un cours où l'on mettra les petits plats dans les grands, pour le plus grand plaisir des amateurs de ce fleuron de la cuisine française. Au programme : foie de canard et d'oie en plusieurs plats - de la soupe à la volaille en passant par le bœuf.

Château d'Ancy-le-Franc, 18, Place Clermont-Tonnerre, 89160 Ancy-le-Franc
Tél : 03 86 75 14 63 Fax : 03 86 75 10 30 Email : ancychateau@wanadoo.fr
Consultez notre site : <http://www.chateau-ancy.com>