



Cours de cuisine 2006

Orchestrés par **Jean-Michel BOUVIER** du Restaurant *L'Essentiel*

Vendredi 24 novembre

10h30 : **Renaud LAURENT** Pâtisserie *La Duchesse de Mazarin (Chambéry)* 04 79 72 22 22

* Cœurs des cimes

12h00 : **Brice COLLON** Hôtel Restaurant *L'Auberge de Letraz (Sévrier)* 04 50 52 40 36

* Cannelloni d'escargots de Bourgogne à la crème de persil

13h30 : **Stéphane BURON** M.O.F Hôtel Restaurant *Le Chabichou (Courchevel)* 04 79 08 00 55

* recette à découvrir

15h00 : **Gilles BLONAY** Restaurant *La Grange à Sel (Le Bourget du Lac)* 04 79 25 02 66

* Noix de Saint-Jacques rôties, chutney de fruits d'ici et d'ailleurs aux épices, émulsion de lychee et coco mentholé à la paille

16h30 : **Jean-Claude DELAPORTE** *Le Beurivage (Bourget du Lac)* 04 79 25 00 38

* Filet de barbu poêlé à l'huile vierge et aux spaghettis de courge, émulsion de bouillon aux escalopes d'escargots

18h00 : **Hervé THIZY** Restaurant *L'Annexe (Tresserve)* 04 79 35 25 64

* Tartare d'écrevisses à l'avocat et ses croustillants, jus acidulé à la mangue

Samedi 25 novembre

10h30 : **Siôn EVANS** Restaurant *La Fresque (La Rochette)* 04 79 65 78 05

* Râble de lapin à basse température, espumas de foie gras/pomme, rubans de carottes et gaspacho de chou rouge

12h00 : **Jean-Pierre JACOB** Restaurant *Le Bateau Ivre (Le Bourget du Lac)* 04 79 25 00 23

* Mousse soufflée au chocolat mi-amer servie chaude, crème glacée à la vanille

13h30 : **Frédéric GRAGLIA** Hôtel Restaurant *Le DZ (Voglans)* 04 79 63 80 50

* Selle d'agneau au yaourt bulgare un peu méchoui, pomme Maxime

15h00 : **Maxime SEYES** Restaurant *Le Bistrot (Chambéry)* 04 79 75 10 78

* Omble chevalier, émulsion noix de coco, orgeat et amandes effilées, risotto aux girolles

16h30 : **Yves VINCENT** Restaurant *Le Mont Carmel (Barberaz)* 04 79 85 77 17

* Filets de rougets rôtis, mirepoix de légumes oubliés en cocotte, crème de poireaux

Dimanche 26 novembre

10h30 : **Alain PERILLAT** Hôtel Restaurant *Atmosphères (Le Bourget du Lac)* 04 79 25 01 29

* Recette à découvrir

12h00 : **Patrick CHEVALLOT** Pâtisserie *Maison Chevallot (Val d'Isère)* 04 79 06 02 42

* Bûche Sensation

13h30 : **Alexandre ONGARO** Hôtel Restaurant *Le Kilimandjaro (Courchevel)* 04 79 01 46 46

* Saint-Jacques d'Erquy snackées, condiments aux noisettes du Piémont, mousseline de racines, émulsion de verveine citronnée et sirop de betterave

15h00 : **Arnaud DUNAND-SAUTHIER** Restaurant *L'Estrade (Aix-les-Bains)* 04 79 34 20 20

* Foie gras poêlé, purée de céleri caramélisée et jus de pommes acidulées

16h30 : **Jérôme BEAUREGARD** Restaurant *L'Essentiel (Chambéry)* 04 79 96 97 27

* Queue de lotte lardée au chorizo, belota et esquimaux de petits pois et piments del piquillos

18h00 : **Michaël ARNOULT** Restaurant *Auberge Les Morainières (Jongieux)* 04 79 44 9 39

* Millefeuille d'artichaut, foie gras, champignons et truffes de Jongieux

* Participation gratuite - inscription uniquement sur place (durée du cours + dégustation : 1h30) *

La cuisine de Mercotte © 2006

<http://mercotte.canalblog.com>

email : mercotte@free.fr

La cuisine de Mercotte
Essais, réalisations et recettes au quotidien!

