

*Pour un moment d'exception
gourmand
ludique et formateur
autour de la CUISINE et du VIN*

*Choisissez des prestations de qualité
encadrées par des professionnels
garants de la réussite du moment
dans un cadre propice à la détente*



© photos Eric d'Hérouville

Alain Berne
Professeur de cuisine
et pâtisserie
Meilleur Ouvrier de France
Un parcours qui allie
la pédagogie
à la maîtrise du métier :
10 ans professeur à
l'Institut Paul Bocuse
Nombreuses expériences en
France et à l'étranger
Formateur et consultant,
organise actuellement des cours
de cuisine pour amateurs dans
son école à Hostun (Drôme)

Marie-Josée Faure
Guide œnologique
**Formatrice dégustation
anglais et français**
D.T.A Gestion et Marketing
secteur Vitivinicole à l'Uni-
versité du Vin de Suze-la-
Rousse
« Diploma » de l'Institut
Wine and Spirit Education
Trust de Londres

NOUS CONTACTER



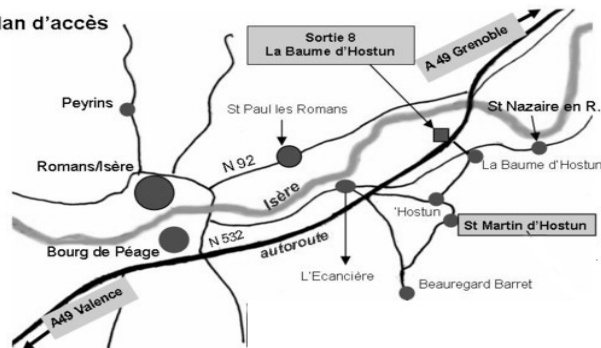
Alain Berne
Terre Gourmande
Ecole de Gastronomie Nature
Saint-Martin - 26730 Hostun
☎ : 04 75 02 31 63
www.terregourmande.com
info@terregourmande.com

Les Sens'Ciel

Marie-Josée Faure
17 Rue des Roches
07300 TOURNON SUR RHONE
Tél. : 04 75 08 27 62/ 06 83 08 48 55
contact@vin-et-sens.com
www.vin-et-sens.com



Plan d'accès



20 mns de la gare «Valence TGV »
30 mns de Valence centre
15 mns de Romans sur Isère
40 mns de Grenoble

À seulement 1h15 de Lyon en voiture
50 mns de Lyon en TGV

Ateliers cuisine & vins

organisées par

Les Sens'Ciel

&

Terre Gourmande

L'école de gastronomie nature

GROUPES COMITES D'ENTREPRISES

ASSOCIATIONS AUTOCARISTES

ORGANISATEURS DE VOYAGES

SEMINAIRES D'ENTREPRISES

Découvrez notre offre

en Drôme des Collines

à seulement 1h15 de Lyon



www.terregourmande.com

1 Accords mets et vins

Dans ce module, nous vous proposons de préparer 1 ou 2 plats, une entrée, un plat principal ou un dessert, sous l'œil attentif et les conseils avisés du Chef, Alain Berne. Pendant le repas, Marie Josée Faure vous initiera à la dégustation des vins en accord.

LES FORMULES	PRIX
1 plat préparé, 1 plat et 2 vins dégustés (2 h de cours + dégustation)	53 €/pers
2 plats préparés, 2 plats et 3 vins dégustés (2 h de cours + dégustation)	70 €/pers
2 plats préparés, 3 plats (*) et 4 vins dégustés (3 h de cours + dégustation) (* le 3ème plat sera préparé en amont par Alain Berne	86 €/pers

2 Découverte des cépages français Accords mets et vins

Quels plats préparer avec les vins que vous aimez ?

Ce module comprend :

- la découverte et la dégustation de 6 vins français avec Marie-Josée Faure
- la préparation de plats en accord avec les vins, sous forme de démonstration assistée, conjointement par Alain Berne et les participants
- la dégustation commentée sur place par vos 2 intervenants des plats préparés et des vins.

70 €/pers

Tous les prix indiqués sur notre brochure s'entendent sur une base de 8 pers minimum - Notre capacité d'accueil est de 15 pers. max.

3 Initiation à la dégustation du vin

Dans ce module:

Marie Josée Faure vous initiera à la dégustation des vins. Vous découvrirez les caractéristiques de chaque cépage, les arômes, l'accords mets et vins, garde,...
Alain Berne vous guidera dans la réalisation de deux plats que vous dégusterez autour d'une table accompagnés de deux vins commentés par Marie-Josée



© photos Eric d'Hérouville

145 €/pers

4 Découverte de la cuisine et des vins du Monde

Dans ce module:

Marie Josée Faure vous fera découvrir les vins du monde. Alain Berne vous guidera dans la réalisation de deux plats liés aux pays visités dans votre verre et vous les dégusterez ensuite autour d'une table accompagnés de deux vins commentés par Marie-Josée.

Déroulement type d'une journée

Matin :	Séance initiation dégustation de plusieurs vins français avec Marie-Josée Faure
Repas	Buffet
Après midi :	Cours de cuisine avec Alain Berne
	: 2 plats réalisés en accord avec les vins étudiés le matin
Repas	Dégustation commentée des plats réalisés avec les vins étudiés



165 €/pers

5 Cuisine, pain et vin

Dans ce module:

Marie Josée Faure vous fera découvrir les vins du monde et Alain Berne vous promènera à travers les saveurs dans un cours de cuisine.

À l'issue du stage, vous rencontrerez des producteurs, dégustation de produits et casse croûte de campagne seront à l'ordre du jour.

Jour 1 :

- Découverte initiation dégustation de plusieurs vins de France ou du Monde avec Marie-Josée Faure
- Repas sous forme de buffet
- Cours de cuisine avec Alain Berne :
2 plats réalisés en accord avec les vins étudiés le matin
- En soirée : repas commenté avec les plats réalisés et les vins étudiés

Jour 2 :

- Atelier de fabrication de pain avec Alain Berne : utilisation de farine bio et fabrication d'un pain au levain naturel
- Visite d'une propriété viticole et de vignes
- repas commenté chez le viticulteur
- découverte des produits du terroir

(*) le prix indiqué n'inclut pas l'hébergement

DECOUVERTE ET CONVIVIALITE

PARTAGE ECHANGE ET APPRENTISSAGE

REVELER VOS SENS OLFACTIFS ET ARTISTIQUES



Idée cadeau :
offrez un cours de cuisine
sous forme de chèque cadeau
contactez-nous !