

## QUI SOMMES-NOUS ?



**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 ama-  
teurs dans son école  
de cuisine 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

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



## NOUS CONTACTER



Alain Berne  
Cours de Cuisine  
Saint-Martin  
26730 Hostun  
☎ : **04 75 02 31 63**

[www.terregourmande.com](http://www.terregourmande.com)

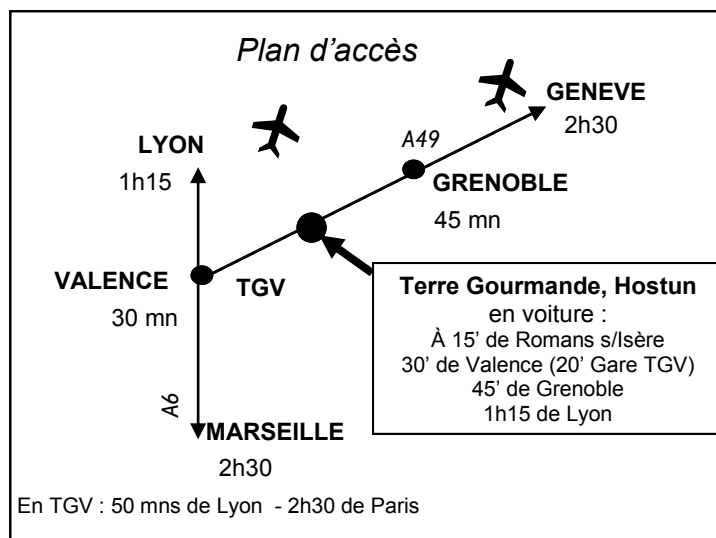
[info@terregourmande.com](mailto:info@terregourmande.com)

Marie-Josée Faure  
Les Sens'Ciel  
17 rue Gabriel Faure  
07300 Tournon sur Rhône  
☎ : **04 75 07 60 99**  
Port : **06 83 08 48 55**



[www.vin-et-sens.com](http://www.vin-et-sens.com)

[contact@vin-et-sens.com](mailto:contact@vin-et-sens.com)



© Crédit photos : Eric d'Hérouville, Terre Gourmande, Les Sens'Ciel

Brochure éditée sur papier recyclé - 03/11

# Ateliers cuisine & vins



Participez à un moment d'exception,  
gourmand, ludique et formateur,  
autour de la CUISINE et du VIN

Pour groupe constitué à partir de 8 personnes

**Séminaires d'entreprises -  
Comités d'entreprises - Associations  
Autocaristes - Organismes de voyages**

Alain Berne, Terre Gourmande,  
cours de cuisine pour amateurs

Marie-Josée Faure, Les Sens'Ciel,  
dégustation de vins et formation

**entre Grenoble et Valence  
à seulement 1h15 de Lyon**



## 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)	64 €/pers
2 plats préparés, 2 plats et 3 vins dégustés (2 h de cours + dégustation)	84 €/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	99 €/pers

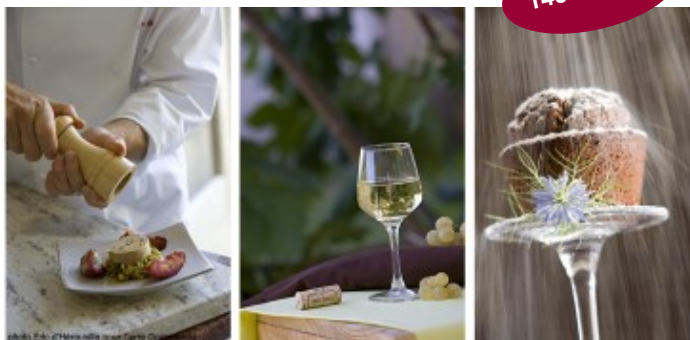


Tous les prix indiqués sur notre brochure s'entendent sur une base de 8 pers minimum - Notre capacité d'accueil est de 24pers. max.

## 2 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

## 3 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.

165 €/pers

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

Sur place, salle de réunion équipée  
d'une capacité de 24 personnes

## 4 Cuisine, pain et vin hébergement en chambre d'hôtes

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.

249 €/pers  
hébergement compris

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

**Découverte et convivialité**  
**Partage, échange et apprentissage**  
**Révélez vos sens olfactifs et artistiques**



**Notre idée cadeau :**  
**offrez un cours de cuisine**  
**sous forme de chèque cadeau**  
**contactez-nous !**