Grégory Coutanceau

# La Classe des Gourmets

Ecole de cuisine et de sommellerie

## Programme de mai à juillet 2013

« Depuis le mois d'avril 2012, j'ai imaginé pour vous, amateurs de cuisine, curieux et fines bouches, un lieu convivial et beau sur le Quai Sénac de Meilhan à La Rochelle.

Dans la bonne humeur, mes chefs de cuisine et de sommellerie, moi-même, ainsi que des producteurs passionnés, souhaitons vous initier, vous apprendre ou ré-apprendre la cuisine vraie, le produit, les techniques, secrets et astuces pour le plaisir de cuisiner, de déguster, d'apprendre et de recevoir grâce à des cours d'une grande variété.

J'ai imaginé différents formats de cours, certains à prix doux, d'autres sur des techniques bien précises, ou encore thématisés sur un produit à décliner selon les envies, toujours pour partager avec vous ma passion du goût et du bien manger.

La Classe des Gourmets est ouverte pour tous, du débutant à l'amateur aguerri, du lundi au samedi en journée et en soirée.

Vous trouverez dans ce livret, le programme des cours et rencontres du mois de janvier à mai.

Retrouvez toutes les informations complémentaires sur notre site internet :
www.laclassedesgourmets.com

Vous pourrez réserver vos cours de cuisine ou de sommellerie, vous inscrire à notre newsletter ou encore gâter vos proches avec nos coffrets-cadeaux pour profiter d'un moment de plaisir à La Classe des Gourmets».

Amitiés gourmandes,

Grégory Coutanceau

## L'école de cuisine et de sommellerie de Grégory Coutanceau

La Classe des Gourmets est un établissement dédié aux cours de cuisine et de sommellerie, situé au coeur de la Rochelle à deux pas du Vieux Port sur le Quai Sénac de Meilhan.

## Les cours de sommellerie...

Sont organisés dans la salle de réception par notre chef sommelier, Benoit Alvarez. La cave à vins vous permet d'apprécier les belles bouteilles sélectionnées par Grégory Coutanceau, avec la possibilité de composer votre cave sous les conseils avisés du sommelier.

## Les cours de cuisine ...

Sont dispensés par Arnaud Bontour et l'équipe de Chefs de Grégory Coutanceau dans une cuisine, équipée par Gaggenau et Bulthaup. Celle-ci est composée de trois fours de haute performance dont un four combi-vapeur pour les cuissons à basse température, d'un panier-vapeur pour la cuisson des légumes, d'une plancha japonaise Teppanyaki, d'un wok, de 8 postes de travail individuels pour que chacun mette la main à la pâte.

## La boutique

En présence de Jennyfer Coutanceau, retrouvez toutes les idées-cadeaux du chef : coffrets-cadeaux, chèques-cadeaux, livres de cuisine, ustensiles, épicerie fine, etc.
La boutique est en accès libre de 10h15 à 18h15 du lundi au samedi.

*Les cours sont susceptibles d'être annulés si le nombre de participants est inférieur à 4* personnes.
*Retrouvez le programme complet des cours de cuisine, de pâtisserie et de sommellerie sur notre site internet sur www.laclassedesgourmets.com*

# SOMMAIRE

## Les cours de cuisine

- **Secrets de chefs**..... p. 7
*1h30 de cours avec dégustation autour du piano*
- **Le dîner est prêt**..... p.9
*2h de cours avec le repas pour 2 à emporter*
- **Comme un chef**..... p.11
*3h de cours avec dégustation autour du piano*
- **A la table des chefs**..... p.13
*3h de cours avec dîner sur place avec le chef*
- **Signature Grégory Coutanceau**..... p.16
*3h de cours avec dîner sur place avec le chef*
- **Signature Richard Coutanceau** ..... p.17
*3h de cours avec dîner sur place avec le chef*
- **Chef d'un soir**..... p.18
*4h de cours particulier avec dîner sur place avec 9 invités*
- **Enterrement de vie de jeune fille**..... p.19
- **Les stages**..... p.20

## Les cours de pâtisserie

- **Comme un pâtissier**..... p.22
*3h de cours avec dégustation autour du piano*
- **Le dessert est prêt**..... p.23
*3h de cours avec dégustation autour du piano*

## Les cours pour enfants & ados

- **L'atelier des petits chefs et des ados**..... p.25
*1h30 de cours*
- **L'atelier des ados**.....p.26
*2h15 de cours avec cuisine à emporter*

## Les cours de sommellerie

- **Découverte œnologique**..... p.28
*2h de cours avec dégustation mets et vins*
- **Grands Crus d'exception**..... p.30
*2h de cours avec dégustation mets et vins*

## Les entreprises

- **Séminaires**..... p.32

## La boutique

- **Idées-cadeaux et fidélité**..... p.34

## Informations utiles

- **Accès et ouverture**..... p.35

# Les cours de cuisine
## pour amateurs et passionnés ...

On mélange, on touille, on mixe...

# CUISINE

## Atelier «Secrets de chefs»

1h30 de cours de cuisine
avec dégustation autour
du piano + livret de recettes

Retrouvez le programme complet des cours sur : www.laclassedesgourmets.com

**Durant 1h30, apprenez toutes les astuces et secrets du Chef autour d'un thème. De la cuisson au dressage en passant par les assaisonnements et les mélanges audacieux, découvrez des recettes inventives et raffinées à déguster autour du piano.**

**Nombre de participants :** 8

**Descriptif :** Cours de cuisine de 1h30 avec dégustation autour du piano

## Programme

**Les petits pois : cuisson à l'anglaise, en velouté glacé, émulsion...**
- Lundi 6 Mai 2013 de 18h30 à 20h00

**La seiche dans tous ses états.**
- Lundi 13 Mai 2013 de 18h30 à 20h00

**Les marinades : viandes, poissons, légumes...**
- Lundi 20 Mai 2013 de 18h30 à 20h00

**Les huîtres : les ouvrir, en tartare, chaudes.**
- Lundi 27 Mai 2013 de 18h30 à 20h00

**La sardine sous toutes ses formes : lever les filets, la marinade, les rillettes.**
- Lundi 3 Juin 2013 de 18h30 à 20h00

**Les épices en folie (historique et application).**
- Lundi 10 Juin 2013 de 18h30 à 20h00

**Les tartares et carpaccios de poissons.**
- Lundi 17 Juin 2013 de 18h30 à 20h00

**Les plantes et fleurs comestibles (découverte et utilisation dans la cuisine).**
- Lundi 24 Juin 2013 de 18h30 à 20h00

**48 € par personne (1h30 de cours de cuisine avec dégustation autour du piano)**

## Suite du programme

**Les tartines salées.**
- Lundi 1er Juillet 2013 de 18h30 à 20h00

**Les artichauts : la cuisson dans un blanc.**
- Lundi 8 Juillet 2013 de 18h30 à 20h00

**Le thon dans tous ses états.**
- Lundi 15 Juillet 2013 de 18h30 à 20h00

**Le saumon sous toutes ses formes : papillote, tartare, en marinade.**
- Lundi 22 Juillet 2013 de 18h30 à 20h00

**Gaspacho et soupe glacée.**
- Lundi 29 Juillet 2013 de 18h30 à 20h00

**48 € par personne (1h30 de cours de cuisine avec dégustation autour du piano)**

# CUISINE

**Atelier**
**«Le dîner est prêt»**
2h15 de cours de cuisine
+ Repas pour 2 personnes
à emporter à la maison
+ livret de recettes

Retrouvez le programme complet des cours sur : www.laclassedesgourmets.com

**A court de recettes simples et savoureuses, envie d'apprendre à cuisiner pour préparer un dîner en tête à tête?** Nous vous proposons de venir suivre les conseils avisés du chef de la Classe des Gourmets. Il vous apprend à réaliser un menu complet composé de trois plats pour deux personnes, que vous dégusterez chez vous en tête à tête. Nous vous conseillons d'apporter une glacière pour transporter dans les meilleurs délais votre repas à la maison.

**Nombre de participants :** 8

**Descriptif :** Cours de cuisine de 2h15+
1 repas pour 2 personnes à emporter et à déguster à domicile

## Programme

**Millefeuille de courgettes et fromage frais, tapenade d'olives.**
**Filet de rouget juste saisi, caponata sicilienne. Tiramisu pistache griotte.**
- Mardi 7 Mai 2013 de 18h00 à 20h15
- Samedi 11 Mai 2013 de 14h00 à 16h15

**Bruschetta mozzarella et jambon de Bayonne. Risotto de moules et encre de seiches.**
**Minestrone de fruits.**
- Mardi 14 Mai 2013 de 18h00 à 20h15
- Samedi 18 Mai 2013 de 14h00 à 16h15

**Gambas en croustillant, vinaigrette thaïe et salade asiatique.**
**Papillote de poisson du marché au citron vert et gingembre. Riz au lait de grand-mère.**
- Mardi 21 Mai 2013 de 18h00 à 20h15
- Samedi 25 Mai 2013 de 14h00 à 16h15

**Blinis et crabe en emietté. Aumonière de volaille à l'estragon.**
**Mousse au chocolat blanc et billes croquantes.**
- Mardi 28 Mai 2013 de 18h00 à 20h15
- Samedi 1er Juin 2013 de 14h00 à 16h15

**Tartare de sardines et sa crème au poivron rouge. Hamburger de canard. Crumble de fruits.**
- Mardi 4 Juin 2013 de 18h00 à 20h15
- Samedi 8 Juin 2013 de 14h00 à 16h15

**Rilettes aux deux saumons et ses herbes folles. Filet mignon de porc laqué, purée de patate douce. Pomme au four garnie de crème d'amande, caramel à la fleur de sel de l'île de Ré.**
- Mardi 11 Juin 2013 de 18h00 à 20h15
- Samedi 15 Juin 2013 de 14h00 à 16h15

*Suite du programme* ⏩⏩

**69 € par personne (2h15 de cours de cuisine + dîner à emporter pour 2 personnes)**

**Ecrasé d'avocat et gambas piquantes. Pastilla de volaille accompagnée de sa sauce à l'orange. Poêlée de fruits de saison, déglacée au vinaigre balsamique.**

- Mardi 18 Juin 2013 de 18h00 à 20h15
- Samedi 22 Juin 2013 de 14h00 à 16h15

**Rouleaux de printemps. Bœuf mariné et vermicelles de soja.**
**Taboulé de fruits rouges à la menthe.**

- Mardi 25 Juin 2013 de 18h00 à 20h15
- Samedi 29 Juin 2013 de 14h00 à 16h15

**Croustillant de rouget aux agrumes et herbes fraiches. Tartare de bœuf et pommes rôties.**
**Abricot rôti au romarin et crumble de spéculoos.**

- Mardi 2 Juillet 2013 de 18h00 à 20h15
- Samedi 6 Juillet 2013 de 14h00 à 16h15

**Plateau de tapas: brick de chèvre, rillettes de maquereaux à la moutarde, ceviche de lotte, gaspacho de concombre à la menthe, pannacotta à la fraise.**

- Mardi 9 Juillet 2013 de 18h00 à 20h15
- Samedi 13 Juillet 2013 de 14h00 à 16h15

**Tartare de thon mi-cuit façon asiatique. Pavé de merlu et son tian de légumes du soleil.**
**Tarte aux nectarines et amandes.**

- Mardi 16 Juillet 2013 de 18h00 à 20h15
- Samedi 20 Juillet 2013 de 14h00 à 16h15

**Tartare de légumes au basilic et crevettes roses. Saumon poché aux 4 épices, risotto blanc au mascarpone. Croustade d'abricots.**

- Mardi 23 Juillet 2013 de 18h00 à 20h15
- Samedi 27 Juillet 2013 de 14h00 à 16h15

**Tarte à la tomate et chèvre façon tatin. Chaudrée charentaise aux petits légumes.**
**Crumble d'agrumes et caramel à la fleur de sel.**

- Mardi 30 Juillet 2013 de 18h00 à 20h15

**69 € par personne (2h15 de cours de cuisine + dîner à emporter pour 2 personnes)**

# CUISINE

## Atelier «Comme un chef»

3h de cours de cuisine
avec dégustation autour du piano
+ Livret de recettes

Retrouvez le programme complet des cours sur : www.laclassedesgourmets.com

**Durant 3h, initiez-vous à la cuisine de Grégory Coutanceau grâce à l'élaboration de plusieurs recettes à déguster autour du fourneau. Des recettes de A à Z pour maîtriser techniques et astuces, à refaire chez soi « Comme un Chef » !**

**Nombre de participants :** 8

**Descriptif :** Cours de cuisine de 3h avec dégustation autour du piano

## Programme:

**La cuisson à la plancha.**
- Samedi 11 Mai 2013 de 09h00 à 12h00

**Les woks.**
- Samedi 18 Mai 2013 de 09h00 à 12h00

**Les sushis et les makis.**
- Samedi 25 Mai 2013 de 09h00 à 12h00
- Samedi 27 Juillet 2013 de 09h00 à 12h00

**Déclinaison autour des nems et rouleaux de printemps.**
- Samedi 1er Juin 2013 de 09h00 à 12h00
- Samedi 29 Juin 2013 de 09h00 à 12h00

**Les crustacés et les coquillages.**
- Samedi 8 Juin 2013 de 09h00 à 12h00

**Déclinaison autour de la langoustine.**
- Samedi 15 Juin 2013 de 09h00 à 12h00

**98 € par personne (3h de cours de cuisine avec dégustation autour du piano)**

## Suite du programme

**Les tajines de poissons et de viandes.**

- Samedi 22 Juin 2013 de 09h00 à 12h00

**Le poisson de A à Z (du filetage à l'assiette).**

- Samedi 6 Juillet 2013 de 09h00 à 12h00

**Spécial végétarien.**

- Samedi 13 Juillet 2013 de 09h00 à 12h00

**Le thon sous toutes ses formes : pavé, mariné et en tartare.**

- Samedi 20 Juillet 2013 de 09h00 à 12h00

**La volaille dans tous ses états (découpe et cuisine).**

- Lundi 29 Juillet 2013 de 09h00 à 12h00

**98 € par personne (3h de cours de cuisine avec dégustation autour du piano)**

# CUISINE

## Atelier «A la table des chefs»

3h de cours de cuisine
+ Dîner sur place
+ Tablier offert + livret de recettes

Retrouvez le programme complet des cours sur : www.laclassedesgourmets.com

**Découvrez les gestes et astuces des Grands Chefs lors d'un cours de cuisine de 3 h à La Classe des Gourmets. A la suite du cours, vous pourrez déguster les plats préparés autour d'un repas avec le chef. Vous profitez alors de ce moment de rencontre pour échanger vos impressions avec le chef et partager sa passion. Vous souhaitez partager ce moment avec votre conjoint? Invitez-le à vous rejoindre pour le dîner.**

**Nombre de participants :** 8

**Descriptif :** Cours de cuisine de 3h de 16h à 19h et dîner sur place (entrée, plat, dessert et apéritif, vins, eaux et café compris)

## Le programme :

**Homard poché au consommé de crevettes bouquets, rouleaux de saumon fumé et bavaroise de cresson. Noisette d'agneau au St-Emilion et Grand Cru Valrhona, légumes confits au sucre brun.**

- Vendredi 10 Mai 2013 de 16h00 à 22h00

**Escalope de foie gras et mangue rôtie au gingembre et citron vert, sauce noire. Comme une porchetta de lapin, petits légumes confits au sirop d'épices, vinaigrette de framboise.**

- Vendredi 24 Mai 2013 de 16h00 à 22h00

**Tourte d'escargot cuit en ragoût et pétales de magret de canard. Dos de bar doré et trilogie de tomates, jus safrané de sucs de poissons.**

- Vendredi 31 Mai 2013 de 16h00 à 22h00

**Bouchée de langoustines au basilic, copeaux de parmesan, vinaigre de Xères et huile de truffe. Ris de veau et langoustines saisis au vinaigre balsamique et tomates séchées, artichauts et pois gourmands au jus.**

- Vendredi 14 Juin 2013 de 16h00 à 22h00

*Suite du programme* ▸▸ ▸▸

**150 € par personne (3h de cours + dîner)**
**52 € le repas accompagnant**

## Suite du programme :

**Millefeuille de tomates, guacamole épicé et rillettes de chair de crabe au curry de Madras. Grosse gambas au beurre de chorizo, pâtes au pesto et pimientos del piquillos aux sucs de homard.**

- Vendredi 21 Juin 2013 de 16h00 à 22h00

**Ravioles de foie gras en fin velouté. Langoustines de nos côtes juste snackées et écrasé de pommes de terre à la truffe sauce nougatine.**

- Vendredi 12 Juilllet 2013 de 16h00 à 22h00

**150 € par personne (3h de cours + dîner)**
**52 € le repas accompagnant**

Grégory
Coutanceau
La Classe des Gourmets

# CUISINE

## Signature «Grégory Coutanceau»

3h de cours de cuisine
+ Dîner tout compris
+ Tablier offert
+ Livret de recettes

Retrouvez le programme complet des cours sur : www.laclassedesgourmets.com

**Durant 3 h, Grégory Coutanceau vous dévoile ses plus belles recettes et met à votre disposition toute son expérience reçue auprès des plus grands, son Père tout d'abord, Richard Coutanceau, Alain Ducasse, Gaston Lenôtre, Michel Troisgros,... A la suite du cours, vous pourrez déguster les plats concoctés au cours d'un dîner en compagnie de Grégory Coutanceau.**

**Nombre de participant :** 8

**Descriptif :** 3h de cours + le dîner (apéritif, entrée, plat, dessert et vins, eaux et café compris) en compagnie du chef Grégory Coutanceau.

## Programme

**Salade de homard breton et truffes noires du Périgord, taboulé de chou-fleur et d'artichaut.**
**Escalope de foie gras des Landes, mangue rôtie au gingembre et citron vert, sauce au curry de Madras.**

- Vendredi 12 Avril 2013 de 16h00 à 22h00

**235 € par personne (3 h de cours + dîner sur place avec le chef)**
**100 € le repas accompagnant**

# CUISINE

**Signature «Richard Coutanceau»**

3h de cours de cuisine
+ Dîner tout compris
+ Tablier offert
+ Livret de recettes

Retrouvez le programme complet des cours sur : www.laclassedesgourmets.com

**Participez à un cours de cuisine de 3h avec Richard Coutanceau, un des meilleurs Chefs de cuisine reconnu par le Guide Michelin. Passionné par la gastronomie, le maître de la cuisine vous divulguera ses astuces de cuisine pour réaliser ses plus grands classiques. A la suite du cours de cuisine, dînez à la Classe des Gourmets avec Richard et Maryse Coutanceau.**

**Nombre de participant :** 8

**Descriptif :** 3 h de cours + le dîner (apéritif, entrée, plat, dessert et apéritif, vins, eaux et café compris) en compagnie du chef Richard Coutanceau et son épouse Maryse.

## Programme

**Tartare de langoustines en fine gelée d'huître spéciale de Mr Papin et caviar bio des Pyrénées.**
**Ragoût gourmand de homard et ses légumes de Mr Gousseau sélectionnés.**

- Vendredi 17 Mai 2013 de 16h00 à 22h00

**280 € par personne (3 h de cours + dîner sur place avec le chef)**
**150 € le repas accompagnant**

# CUISINE

## Atelier «Chef d'un soir»

Cours particulier de 4h
+ Dîner avec 9 invités
+ Tablier offert
+ Livret de recettes

**Envie d'un cours particulier en cuisine avec le chef de La Classe des Gourmets? Pendant 4h, vous cuisinez seul avec le chef un menu composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Vous avez une demande précise? Vous souhaitez travailler autour d'un produit? Utiliser un ustensile de cuisine particulier ? Apprendre ou approfondir une technique spécifique? Nous suivons vos envies du moment... Nous réalisons pour vous un cours de cuisine sur-mesure à partir de produits de saison.**

A la suite du cours de cuisine et après une courte pause pour vous rafraîchir, vous dégustez ce repas en compagnie de 9 invités, confortablement installés dans la salle à manger. Vous pouvez alors apprécier le dîner que vous aurez préalablement concocté avec le chef.
Le dîner comprend apéritif, entrée, plat, dessert, vins, eaux et cafés.

**Descriptif :** Cours particulier de 4h + Dîner avec 9 invités

## Programme

Cours particulier sur-mesure.

Une envie de risotto? Le chef vous initie pas-à-pas à la préparation de plusieurs plats

**1200 € tout compris**
**(4h de cours particulier + le dîner avec 9 invités)**

# ÉVÉNEMENT

**«Enterrement de vie de jeune fille ou jeune garçon»**

2h de cours de cuisine
+ cocktail à emporter
ou dîner sur place

**Vous souhaitez faire preuve d'originalité pour l'enterrement de vie de jeune fille ou jeune garçon de votre meilleur(e) ami(e) ou fêter son anniversaire sous forme de surprise?**

La Classe des Gourmets vous propose des formules sur-mesures pour passer une après-midi et soirée inoubliables entre ami(e)s.

Tablier offert au (à la) futur(e) marié(e).

## Programme

### Cours + cocktail à emporter

Pendant deux heures, divertissez votre ami(e) autour d'un cours de cuisine. Vous préparez un cocktail apéritif composé de tapas et verrines à emporter et à déguster sur le lieu de votre choix (sur le Port de La Rochelle, au bord de la mer ou à la maison).
Activité pour 6 personnes minimum.

### Cours + dîner sur place

Sous les conseils avisés du chef de cuisine, vous réalisez deux recettes : une entrée et un dessert. A la suite de ces deux heures passionnantes, vous vous installez à table pour apprécier les mets concoctés pendant le cours. Repas avec apéritif, entrée, plat, dessert, vins, eaux et cafés.
Activité pour 6 personnes minimum.

**Tarifs sur demande**

# CUISINE

## Les stages de cuisine

1 journée / 2 jours / 4 jours
Déjeuner + Tablier offert +
Livret de recettes

### Stage d'1 journée : Exploration de saveurs

Durant une journée, la cuisine de la classe des gourmets vous appartient. Des techniques de base aux recettes gastronomiques, élaborez des plats phares de Grégory Coutanceau dans les moindres détails.

Cours de cuisine de 9h à 16h avec repas du déjeuner compris - 245 €

### Stage de 2 jours : Découverte de l'univers de Grégory

L'univers de Grégory, c'est d'abord l'Océan Atlantique, ensuite un goût immodéré pour les voyages, les cultures mais un marin revient toujours à son port, et la cuisine traditionnelle n'est jamais loin de lui. Mélangez tout cela et vous obtiendrez la cuisine selon Les Flots, L'Entracte et Le Comptoir des voyages.
En quatre demi-journées, entrez dans cet univers et initiez-vous aux recettes qui font le succès de ses trois restaurants.

Cours de cuisine de 9h à 16h avec repas du déjeuner compris - 490 €

### Stage de 4 jours : L'art de recevoir

Pendant 4 jours, consacrez-vous à l'art culinaire, de l'initiation à la cuisine gastronomique à l'élaboration de recettes chères à Grégory Coutanceau, nous vous donnerons toutes les clés pour la réussite de mets d'exception. Des techniques de base aux astuces de chefs, la cuisine n'aura plus de secrets pour vous.

6 demi-journées consacrées à la cuisine,
1 demi-journée consacrée à la pâtisserie,
1 demi-journée consacrée à la découverte de producteurs locaux

Cours de cuisine de 9h à 16h avec repas du déjeuner compris - 850 €

# Les cours de pâtisserie
## pour les gourmets ...

1 poignée de gourmandise

# PATISSERIE

## Atelier « Comme un pâtissier »

3h de cours de pâtisserie
avec dégustation autour du piano
+ Livret de recettes

Retrouvez le programme complet des cours sur : www.laclassedesgourmets.com

**Avec précision, ce qu'il faut de sucre et de beurre, la créativité et le petit grain de folie... au gramme près, pour faire des desserts « Comme un Pâtissier » !**

**Nombre de participants :** 8

**Descriptif :** 3 h de cours de pâtisserie avec dégustation autour du piano

### Programme:

**Le Saint-Honoré et mini pièce-montée (réalisation de la pâte brisée , crème chiboust, pate à choux , nougatine, montage de la pièce-montée)**
- Mercredi 8 Mai 2013 de 9h00 à 12h00

**Les Mignardises (confection de A à Z de canelés, speculos, financier, madeleines, meringue)**
- Mercredi 15 Mai 2013 de 9h00 à 12h00

**Nems au chocolat et beignets de fruits de saison, brochettes de fruits caramélisés aux épices...**
- Mercredi 22 Mai 2013 de 9h00 à 12h00

**Le feuilletage (préparation et réalisation d'un millefeuille).**
- Mercredi 29 Mai 2013 de 9h00 à 12h00

**Ravioles de bananes caramélisées, mousse au lait. Bonbons choco/caramel, raffraichis à la pulpe de fruits de la passion.**
- Mercredi 5 Juin 2013 de 9h00 à 12h00

**Notre wrap revisité: brownies au chocolat noir, finger au duo de chocolat, mousse chocolat minute et wrap fraicheur de fraises et tomates vertes.**
- Mercredi 12 Juin 2013 de 9h00 à 12h00

**Tout en transparence: Petit pot de crème choco-framboise. Comme un tiramisu à la fraise, gelée de Maury.**
- Mercredi 19 Juin 2013 de 9h00 à 12h00

**Les macarons sucrés et salés.**
- Mercredi 26 Juin 2013 de 9h00 à 12h00
- Mercredi 17 Juillet 2013 de 9h00 à 12h00

**Coctails must de notre service traiteur: moelleux à la vanille et fraise à la menthe, baby cupcake choco-caramel à la fleur de sel de l'île de Ré, sucette de crème brulée à la pistache.**
- Mercredi 3 Juillet 2013 de 9h00 à 12h00

**Tarte « coup de cœur » à la framboise et noix de coco, sorbet au basilic.**
- Mercredi 10 Juillet 2013 de 9h00 à 12h00

**La Gariguette à l'honneur: tartelette aux fraises Gariguette et sa crème diplomate au Kirsch, tuile croustillante au citron et sauce au chocolat blanc.**
- Mercredi 24 Juillet 2013 de 9h00 à 12h00

**Notre framboisier à la pistache revisité et son coulis de framboises.**
- Mercredi 31 Juillet 2013 de 9h00 à 12h00

**98 € par personne (3h de cours de pâtisserie avec dégustation autour du piano)**

# PATISSERIE

**Atelier « Le dessert est prêt»**

2h15 de cours de pâtisserie
avec dessert à emporter pour 4
+ Livret de recettes

Retrouvez le programme complet des cours sur : www.laclassedesgourmets.com

**Amateurs de pâtisserie ? Vous souhaitez vous perfectionner dans la matière ?**
**Vous êtes à la recherche de nouvelles idées de recettes sucrées ?**
**Le dessert est donc prêt, rien que pour vous !**
**Pendant 2h15, vous concocterez un de vos desserts préférés et repartirez avec un dessert pour 4 personnes à déguster à la maison.**

**Nombre de participants :** 8

**Descriptif :** 2h15 de cours de pâtisserie avec dessert à emporter pour 4 personnes.

## Programme:

**Tarte au citron meringuée et tuile au grué de cacao.**
- Mercredi 8 Mai 2013 de 14h00 à 16h15

**Charlotte aux fruits de saisons.**
- Mercredi 15 Mai 2013 de 14h00 à 16h15

**Duo de ravioles de bananes caramélisées et nems au chocolat, sa mousse au lait, raffraichis à la pulpe de fruits de la passion.**
- Mercredi 5 Juin 2013 de 14h00 à 16h15

**Brownie au chocolat noir, mousse chocolat minute et wrap fraicheur de fraises et tomates vertes.**
- Mercredi 12 Juin 2013 de 14h00 à 16h15

**Tout en transparence: petit pot de crème choco-framboises. Comme un tiramisu à la fraise gelée de Maury.**
- Mercredi 19 Juin 2013 de 14h00 à 16h15

**Trilogie de petits pots de crème: pistache, chocolat, vanille et tuile croustillante.**
- Mercredi 3 Juillet 2013 de 14h00 à 16h15

**La Gariguette à l'honneur: tartelette aux fraises Gariguette et sa crème diplomate au Kirsch (crème diplomate, pâte sucrée).**
- Mercredi 24 Juillet 2013 de 14h00 à 16h15

**58 € par personne (2h15 de cours de pâtisserie avec dessert à emporter pour 4 personnes)**

# Les cours de cuisine
## pour les enfants et ados ...

Et hop, on enfile la toque comme les grands chefs

# CUISINE

**Atelier «des petits chefs»**

1h30 de cours de cuisine
+ Goûter sur place+Toque
+ Livret de recettes

Retrouvez le programme complet des cours sur : www.laclassedesgourmets.com

**A vos toques ! Pendant 1h30 la cuisine est aux mains de vos enfants de 6 à 11 ans. Au travers de recettes ludiques, le Chef leur fera découvrir des odeurs, des textures, des arômes : une activité aussi captivante que gourmande ! A l'issue de cette activité, votre enfant s'installe à table pour savourer un délicieux goûter et reçoit une jolie toque de cuisinier.**

**Nombre de participants :** 8

**Descriptif :** Cours de cuisine de 1h30 avec goûter

## Le programme pour les enfants - 6 à 11 ans

**Gateau moelleux au chocolat et à la poire. Milkshake vitaminé.**
- Mercredi 22 Mai 2013 de 14h00 à 15h30

**Samoussas de banane-chocolat. Smoothie aux fruits de saison.**
- Mercredi 26 Juin 2013 de 14h00 à 15h30

**Cheesecake aux fruits rouges. Soupe glacée.**
- Mercredi 31 Juillet 2013 de 14h00 à 15h30

## Goûter d'anniversaire

Pour l'anniversaire de vos enfants, vous avez déjà fait appel à un magicien ou organisé une chasse aux trésors, mais cette année, vous recherchez une idée encore plus originale. La Classe des Gourmets vous propose ses cours de cuisine rien que pour vos petits bouts d'choux. C'est une occasion rêvée pour apprendre à cuisiner en s'amusant. Pendant 1h30, vos enfants concocteront plusieurs recettes gourmandes et savoureront le temps d'un goûter toutes leurs créations. Pour l'occasion, votre enfant recevra un cadeau signé par Grégory Coutanceau et un gâteau d'anniversaire concocté par le chef !

**Les anniversaires sont organisés le mercredi de 15h00 à 17h.**

**39 € par enfant (le cours de 1h30 avec le goûter)**

# CUISINE

## Atelier «des ados»

2h15 de cours de cuisine et cuisine à emporter à la maison +Toque + Livret de recettes

Retrouvez le programme complet des cours sur : www.laclassedesgourmets.com

**Place à la création, vos ados de 12 à 17 ans prépareront de délicieuses recettes pendant 2h15 en compagnie du Chef de la Classe des Gourmets.**
**A l'issue de cette activité, votre enfant pourra emporter à la maison les mets concoctés pour les déguster en votre compagnie.**

**Nombre de participants :** 8

**Descriptif :** Cours de cuisine de 2h15

## Le programme pour les ados - 12 à 17 ans

**Repas express entre copains.**
- Mercredi 1er Mai 2013 de 14h00 à 16h15

**Les macarons.**
- Mercredi 29 Mai 2013 de 14h00 à 16h15

**Les cupcakes et les woopies.**
- Mercredi 10 Juillet 2013 de 14h00 à 16h15

**Club-sandwich (sucré et salé).**
- Mercredi 17 Juillet 2013 de 14h00 à 16h15

**39 € par ado (le cours de 2h15 et cuisine à emporter)**

# Les cours de sommellerie
## pour les amateurs de vins ...

L'art de déguster le vin

# SOMMELLERIE

**Atelier«Découverte œnologique»**

2h de cours de sommellerie
avec dégustation mets et vins
+ Livret

Retrouvez le programme complet des cours sur : www.laclassedesgourmets.com

**Laissez-vous guider par notre Chef Sommelier et initiez-vous durant 2h à la sommellerie grâce à la mallette des arômes, à l'étude des cépages, des sols et des régions vinicoles et enfin à la dégustation à l'aveugle de vins en accords avec des tapas et verrines.**

**Nombre de participants :** 10

**Descriptif:** Cours de sommellerie de 2h

## Programme

**Bordeaux rive gauche (Graves, Médoc, Saint Julien, Pauillac).**
- Samedi 4 Mai 2013 de 16h00 à 18h00
- Samedi 20 Juillet 2013 de 16h00 à 18h00

**Comment constituer sa cave?**
- Samedi 11 Mai 2013 de 16h00 à 18h00

**Accords originaux des vins rouges sur les poissons.**
- Samedi 25 Mai 2013 de 16h00 à 18h00

**Accords originaux des vins blancs sur les viandes.**
- Samedi 1er Juin 2013 de 16h00 à 18h00

**Le Languedoc rouge et blanc.**
- Samedi 8 Juin 2013 de 16h00 à 18h00

**Les cocktails must de notre sommelier.**
- Samedi 15 Juin 2013 de 16h00 à 18h00

**Les fiefs Vendéens, versus Loire.**
- Samedi 22 Juin 2013 de 16h00 à 18h00

**Les accords vins et fromages.**
- Samedi 29 Juin 2013 de 16h00 à 18h00

**Bordeaux rive droite (Côte de Blaye, Pomerol, Fronsac et Saint Emilion).**
- Samedi 13 Juillet 2013 de 16h00 à 18h00

**Les accords mets et vins sur le sucré.**
- Samedi 27 Juillet 2013 de 16h00 à 18h00

**79 € par personne (2h de cours de sommellerie)**

# SOMMELLERIE

## Atelier «Les Grands Crus d'exception»

2 h de cours de sommellerie
avec dégustation mets et vins
+ Livret

Retrouvez le programme complet des cours sur : www.laclassedesgourmets.com

**Durant 2h, voyagez avec notre Chef Sommelier dans les plus beaux vignobles de France et du monde à travers des vins rares et exceptionnels. Apprenez à reconnaître les arômes très caractéristiques de tous ces grands vins d'exception grâce à la mallette des arômes, à utiliser les mots justes, à apprendre à les déguster. En fin de cours, finissez par une dégustation en accords mets et vins.**

**Nombre de participants :** 10

**Descriptif:** Cours de 2 h avec dégustation de mets et vins.

## Programme

**Les millésimes d'exception.**

- Samedi 18 Mai 2013 de 16h00 à 18h00

**Les Grands Crus de bordeaux (Léoville las caze, Montrose.....)**

- Samedi 6 Juillet 2013 de 16h00 à 18h00

**140 € par personne (2h de cours de sommellerie)**

# Les séminaires
## pour les entreprises ...

Créer une cohésion, améliorer les rapports humains, travailler ensemble tout en respectant l'individu… C'est aussi ça la cuisine !

# SEMINAIRES

**Plusieurs formules pour répondre aux demandes des entreprises**

## FORMULE N°1: REUNION, DEJEUNER ET/OU DINER D'ENTREPRISE - jusqu'à 20 personnes

Privatisez le salon de l'école de cuisine pour organiser votre réunion, déjeuner ou dîner d'entreprise. Son côté intimiste et convivial, permettra de consolider les échanges entre vos collaborateurs et favoriser la concentration de chacun. Une atmosphère idéale pour sortir du cadre de l'entreprise et pouvoir répondre aux objectifs que vous vous fixez. Équipements sur place (vidéoprojecteur, écran, accès internet).

## FORMULE N°2: ATELIER DE CUISINE - jusqu'à 8 personnes

Organisez un cours de cuisine avec vos collaborateurs pour renforcer l'esprit d'équipe de votre entreprise.
A travers ce module, vous découvrirez en groupe tous les aspects de la cuisine gastronomique. Après avoir enfilé leur tablier, les membres de l'équipe débuteront la leçon de cuisine en concoctant plusieurs recettes afin de connaître les astuces et les tours de mains des grands cuisiniers.

## FORMULE N°3: ATELIER AUTOUR DES VINS - jusqu'à 20 personnes

A l'occasion d'un cours de sommellerie, divertissez votre équipe à la découverte des cépages et des arômes qui participent à la richesse des vins de nos magnifiques vignobles. Nous vous proposerons une dégustation de plusieurs vins. Vous serez initiés à la dégustation de subtils nectars et apprécierez plusieurs mets, en association avec les vins proposés par le sommelier.

## FORMULE N°4 : FOOD & WINE INCENTIVE - jusqu'à 20 personnes

Sous les conseils avisés du chef de cuisine, vous découvrirez en compagnie de vos collaborateurs, les secrets et astuces de la cuisine de Grégory Coutanceau. Vous pourrez ainsi de façon ludique, renforcer vos connaissances en matière culinaire. Organisez ensuite une initiation sommellerie à la découverte des cépages et des arômes, qui participent à la richesse des vins de nos magnifiques vignobles.

## FORMULE N°5: WINE OPOLY - jusqu'à 20 personnes

« Wine Opoly » est un jeu autour des vins, basé sur le célèbre jeu Monopoly. Le jeu se déroule autour d'une table avec des verres noirs, les arômes du vin et les dégustations sont faites à l'aveugle. Tous ces défis, par équipe, sont organisés par le sommelier Guénolé HUREAU, dans le but d'acheter le plus grand nombre de domaines viticoles.

## FORMULE N°6: LE CHALLENGE DES CHEFS

Nous vous proposons de faire vivre à vos collaborateurs un moment inoubliable à travers la réalisation de mets. Par groupe de 8 à 10 personnes, nous leurs proposons un panier garni avec lequel l'équipe entière devra réaliser un repas. Aidée d'un cuisinier, celle-ci présentera ses réalisations culinaires à un jury composé des organisateurs de la journée et de Grégory Coutanceau.

## FORMULE N°7: LA CUISINE ITINERANTE

La Classe des Gourmets se déplace dans le lieu de votre choix (dans votre entreprise, en bord de mer, dans un jardin, dans un lieu insolite, etc). Avec tout l'équipement nécessaire de la table de cuisson Gaggenau à la planche à découper en passant par les casseroles et couteaux indispensables, notre chef vient à vous pour organiser un cours de cuisine ou un challenge.

**Tarifs sur demande**

# OFFREZ UNE EXPLORATION DE SAVEURS

## Explorez de nouvelles idées cadeaux...

« La certitude de faire plaisir avec un cadeau original »

## Offrez une invitation au restaurant

### Un océan de saveurs au restaurant Les Flots

Installés confortablement au cœur d'un site exceptionnel, au pied de la Tour de la Chaîne, aux premières loges du Vieux Port de la Rochelle, vos convives dégusteront une cuisine de la mer des plus fines et des plus originales, confectionnée avec des produits de la plus grande qualité, soigneusement choisis tous les matins à la criée.

### Un billet pour ailleurs au Comptoir des Voyages

Dans une atmosphère dépaysante enveloppée de bois tropicaux, Grégory Coutanceau met en avant une « Cuisine Fusion » d'inspiration internationale, autour de nos produits régionaux. Une cuisine inventive et exotique, en accord avec une carte des vins qui sillonne les plus beaux vignobles de la planète.

### Retour une journée à l'Ancienne

Le rendez-vous idéal pour les amateurs de valeurs sûres : boiseries et objets de collection plantent le décor d'un vrai restaurant à la française, où l'on vient en famille ou entre amis redécouvrir la cuisine traditionnelle d'autrefois et les petits plats de grand-mère, pour de grands souvenirs et, toujours, un grand plaisir.

## Offrez un repas à domicile

### Le service traiteur de Grégory Coutanceau

Anniversaire surprise, dîner en tête-à-tête, impossibilité de se déplacer...
On peut aujourd'hui goûter aux plaisirs de la cuisine signée Grégory Coutanceau, tout en restant chez soi. Imaginez l'étonnement et le bonheur suscités par la dégustation d'un tel repas, aussi exceptionnel qu'inattendu, accompagné de vin si vous le souhaitez.

## Offrez un cours de cuisine ou d'œnologie

Qui n'a jamais rêvé de découvrir les secrets culinaires d'un grand chef, d'expérimenter des épices ou des ustensiles encore inconnus, d'apprendre tous ces petits détails qui font grandir le plaisir de cuisiner, puis de déguster ? Grégory Coutanceau concrétise ce rêve avec ses cours de cuisine, dont les formules renouvelées permettent aussi d'imiter des convives. Un cadeau original et intelligent qui ne passera pas inaperçu, tout comme les cours d'œnologie : découvrir les cépages, les arômes, déguster les subtils nectars... les amateurs comme les passionnés de vin passeront un moment inoubliable en compagnie du sommelier de la maison.

Pour en savoir plus et commander vos coffrets cadeaux contactez la Classe des Gourmets au 05 46 31 15 20
ou contact@laclassedesgourmets.com

Ou rendez-vous au 10, quai Sénac de Meilhan - 17000 La Rochelle
www.laclassedesgourmets.com

Grégory Coutanceau | Explorateur de saveurs

# BOUTIQUE

**«Repas au restaurant,
cours de cuisine,
cours de sommellerie
chèque-cadeau»
Club-fidélité**

## La boutique

**Retrouvez toutes les idées-cadeaux de Grégory Coutanceau à offrir ou à s'offrir dans la boutique de l'école ouverte du lundi au samedi entre 11h et 19h et accessible pour tous :**

- **L'épicerie fine** sélectionnée par Grégory Coutanceau comme le chocolat Valrhona, les huiles d'olive Terre Bormane, le caviar bio Val d'Aran des Pyrénées, les vinaigres de Monsieur Agnès.

- **Des ustensiles de cuisine** de grande qualité, que vous utiliserez lors des cours de cuisine (casseroles All Clad, poêles Langostina, cocottes en fonte Staub, ustensiles Microplane, accessoires de pâtisserie et de cuisson De Buyer, robots multifonctions, mixeurs, blenders, centrifugeuses Cuisinart, couteaux Zwilling, etc).

- **Une sélection de vins et champagnes** de la cave du sommelier

- **Les livres de cuisine** de Grégory Coutanceau : La Classe des Gourmets tomes 1 & 2, Mes Saveurs d'Asie, Explorateur de saveurs.

- **Des coffrets-cadeaux avec des repas pour deux personnes** aux Flots, au Comptoir des Voyages ou à L'Entracte ou des **cours de cuisine et de sommellerie**.

- **Des chèques-cadeaux** d'une valeur de 20 € ou 50 € à utiliser dans l'un des établissements Grégory Coutanceau.

**LA BOUTIQUE EN LIGNE :**

**Découvrez la boutique en ligne du Chef avec l'ensemble des produits vendus en boutique : sur http://boutique.gregorycoutanceau.com**

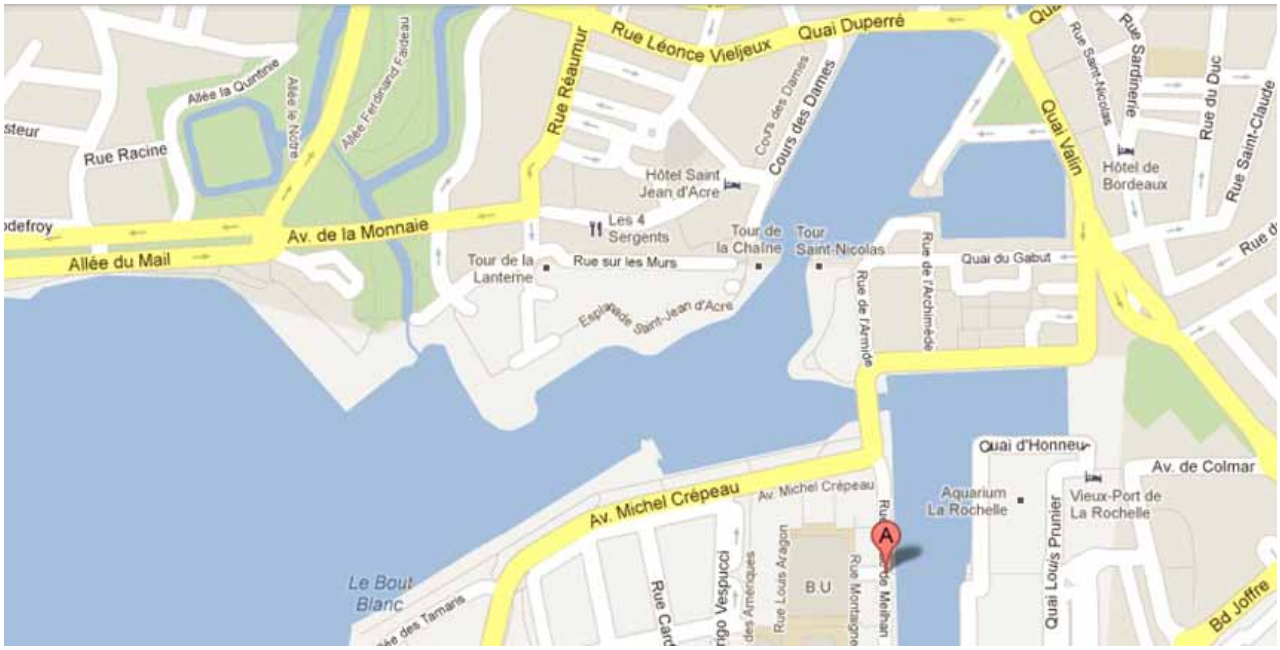
# Informations utiles

## Localisation :

10 Quai Sénac de Meilhan
17 000 La Rochelle

- A 30 m de la médiathèque
- A 50 m de l'Aquarium en passant par la passerelle
- A 50 m de l'Espace Encan en passant par la passerelle

Accès depuis le centre-ville : Traversée du port avec le passeur électrique.




## Horaires d'ouverture :

10h15 h à 18h15 h du lundi au samedi.

## Stationnement :

Parking Saint-Nicolas à côté de l'Office de Tourisme
Parking de l'Encan en face de l'Espace-Congrès
Parking Bernard Moitessier devant le Musée Maritime - Gratuit
Parking de la Maison de l'étudiant (Avenue Amérigo Vespucci)

Grégory
Coutanceau

## Contact :

Jennyfer Coutanceau
La Classe des Gourmets - 10 Quai Sénac de Meilhan - 17 000 la rochelle
Tel : 05.46.31.15.20 - Fax : 05.46.41.90.80
contact@laclassedesgourmets.com
www.laclassedesgourmets.com

www.gregorycoutanceau.com - 442 840 369 00015 - Ne pas jeter sur la voie publique.