

Formation

45\$

Taxes incluses

# Programmation 2019-2020



Octobre 2019 à Mai 2020

## Octobre 2019

### Fantaisies et décors en chocolat 2 & 9 octobre 2019, 19600

Les techniques pour fabriquer les dentelles de chocolat, les tuiles et autres décors raffinés en pâtisserie vous seront présentées lors de cet atelier pratique. Venez découvrir le monde fabuleux du décor de dessert à l'assiette afin de reproduire à la maison des montages dignes d'une table haute gamme.

### Cuisiner les gibiers (Reprise)

16 octobre 2019  
19600



### Chocolats pièces I (Reprise) — 23 octobre 2019, 19600

Ce cours d'initiation aux techniques du travail du chocolat vous permettra de vous amuser à votre guise et en toute confiance avec tous les types de chocolats. Cet atelier d'une série de trois vous apprendra la technique du tempérage du chocolat et ce qu'il faut savoir pour en faire le moulage.

## Novembre 2019

### Fines herbes et cie — 6 & 13 novembre 2019, 19600

Ce premier atelier d'une série de trois vous permettra de cuisiner à l'avenir en toute confiance et liberté en faisant fi des conventions et des idées préconçues sur le sujet. Nous vous présenterons lors de cet atelier des mariages gagnants, d'autres plus audacieux, et d'autres gardés bien secrets dans le monde de la gastronomie.

### Décor de gâteaux I (Reprise)

20 novembre 2019  
19600



### Les sauces fines (Reprise) — 27 novembre 2019, 19600

Le secret est dans la sauce et aussi dans le savoir-faire du chef. Cette deuxième partie du cours SAUCES ET BOUILLONS vous permettra d'explorer plusieurs dérivés de sauces classiques pour servir vos poissons, vos gibiers et viandes rôties comme au restaurant.

## Janvier 2020

### Hawaï, l'archipel gourmand — 8 & 15 janvier 2020, 19600

Hawaï, juste le nom fait rêver! Imaginez la gastronomie de ces îles paradisiaques. Venez donc avec nous dans ce voyage de saveurs chaleureuses et colorées où nous découvrirons les plats typiques de ce coin du monde.

### Pains et boulangerie II (Reprise)

22 janvier 2020  
19600



**L'Académie**

37-b, 7<sup>e</sup> rue Ouest

Ste-Anne-des-Monts (Québec)

G4V 2K4

### Inscriptions/Informations

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

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

(418) 763-1352



[yannickouellet.lacademie](https://www.facebook.com/yannickouellet.lacademie)

### Chèque cadeau

en vente à



**L'Armoire à vrac**

111-C, boul. Ste-Anne Ouest

Ste-Anne-des-Monts (Québec)

(581) 338-2828

## Février 2020

### La cuisine sans gluten — 5 & 12 février 2020, 19600

Durant cette formation, vous découvrirez plusieurs trucs et techniques pour répondre à ce défi culinaire engendré par cette maladie qui affecte une grande partie de la population de nos jours. Ce cours par démonstration vous permettra de composer un menu complet en utilisant des aliments sans gluten.

### Sushi II (Reprise) — 19 février 2020, 19600

Suite au cours SUSHI I de janvier 2014, cette deuxième formation vous permettra d'explorer les sushis plus raffinés et plus complexes comme les sushis frits, les mosaïques, les cornets et autres dérivés. Ce cours pratique sera, pour les habitués des sushis, une occasion de rehausser leurs plateaux de service et pour les novices, une occasion de faire de belles découvertes.

## Mars 2020

### Bali, une île de saveurs — 4 & 11 mars 2020, 19600

Cette île volcanique d'Indonésie est un pur délice pour les yeux mais aussi pour le palais. Cette cuisine utilisant une riche variété d'épices, de légumes, de viandes et de poissons marie avec brio les différentes influences culinaires de l'Indonésie, de la Chine et de l'Inde.

**Les tapas  
(Reprise)**  
**18 mars 2020**  
**19600**



### Les verrines (Reprise) — 25 mars 2020, 19600

Ce cours vous permettra de composer un menu tout en verre, de l'entrée au dessert. Cette technique de plus en plus populaire sur les grandes tables du Québec n'aura plus de secrets pour vous.

## Avril 2020

### Cuisine du Vietnam — 1 & 8 avril 2020, 19600

Voyage culinaire en soi, la cuisine du Vietnam vous transportera dans un monde de saveurs. Lorsqu'on pense au Vietnam, on pense à cette cuisine qu'on considère souvent comme légère, parfumée et conviviale. On pense automatiquement aussi aux plats typiques de ce pays tel que les soupes tonkinoises, les sautés de crevettes, les rouleaux de printemps, mais il y a plus à découvrir.

### Tartares et bol de poke (Reprise) — 15 avril 2020, 19600

Question d'être tendance, cet atelier pratique nous permet d'explorer deux types de plats qui ne manquent pas de fraîcheur et d'originalité. Les savoureux tartares et le bol de poke, un mets tout droit venu d'Hawaï, n'ont pas fini de nous étonner avec leurs amalgames originaux de poisson, de viandes, de fruits et de légumes frais.

### Cuisine grecque (Reprise) — 22 avril 2020, 19600

L'été et ses produits de bords de mer sont à nos portes : des trésors gourmands, parfaits pour la cuisine grecque. Cette cuisine rafraîchissante et savoureuse utilise abondamment les produits marins et les légumes frais. En plus du fromage feta, des feuilles de vigne et des aubergines de la célèbre moussaka, plusieurs autres spécialités vous attendent dans cet atelier.

## Mai 2020

### Crème glacée, gelato et sorbets maison — 6 et 20 mai 2020, 19600

Signe que la période estivale s'en vient, les crèmes glacées et autres préparations rafraîchissantes font leur apparition. Venez vous amuser tout en apprenant les mille et un secrets de la fabrication des crèmes glacées, gelati, sorbets, granités et pailletés composés de produits exotiques ou bien de chez-nous.

### Les pâtes fraîches II (Reprise) — 27 mai 2020, 19600

Afin de poursuivre notre mission de défaire les mythes et mystères de la cuisine, nous vous invitons à cet atelier pratique qui vous permettra de découvrir d'autres techniques plus avancées pour la confection des pâtes fraîches. Durant ce cours nous préparerons les gnocchis, les raviolis, les cannellonis et d'autres pâtes fraîches à la mode méditerranéenne.