



Programmation 2020-2021



Venez fêter la 10^{ième} saison avec nous!

Octobre 2020

Octoberfest

21 octobre en ligne - 19h00

Le mois d'octobre inspire à la fête malgré l'arrivée de la froidure grâce à ces célébrations mettant en vedettes les charcuteries, les plats à base de choucroute, de pommes de terre, les Spätzle, les fromages, le bretzel et évidemment la bière.

Épices et Fines herbes en cuisine I Reprise en ligne

28 octobre

19h00



Novembre 2020

Épices et fines herbes en cuisine II

4 novembre en ligne & 11 novembre en salle—19h00

Ce deuxième atelier nous permet d'entrer un peu plus en profondeur dans le monde des arômes et de l'harmonie essentiels à la réussite d'un bon plat. Lors de cet atelier, nous vous ferons découvrir des fines herbes et des épices faciles à trouver mais que vous n'osiez peut-être pas utiliser dans votre quoti-

Pâtisseries et desserts I Reprise en ligne

18 novembre

19h00



Sauces & bouillons I — Reprise en ligne — 25 novembre - 19h00

Ce cours fait un survol des principaux types de sauces classiques, évolutives et celles utilisées en restauration haut de gamme. Voici quelques recettes abordées durant le cours : sauce espagnole, demi-glace, beurrés blanc et nantais, sauce gastrique, hollandaise, béarnaise, etc.

Décembre 2020

Se préparer pour les fêtes — Reprise en ligne — 2 décembre - 19h00

L'art de se préparer pour les festivités et d'en profiter malgré toutes les préparations vous sera partagé durant cet atelier. Venez découvrir des plats différents pour les grandes occasions, le montage des tables et même quelques pliages de serviettes.

Janvier 2021

À la manière d'un chef Parisien

6 janvier en salle & 13 janvier en ligne—19h00

Comment ne pas être séduit par cette cuisine reconnue comme un des berceaux de la gastronomie mondiale? Durant cet atelier, venez apprendre les bases et les trucs de la cuisine française qui vous permettront d'en mettre plein la vue et les papilles à vos invités.

Sushi I Reprise en ligne

20 janvier

19h00

Pâtisserie tout chocolat

Reprise en ligne

27 janvier

19h00



L'Académie

37-b, 7^e rue Ouest

Ste-Anne-des-Monts (Québec)

G4V 2K4

Inscriptions/Informations

www.yannickouellet.com

info@yannickouellet.com

(418) 763-1352



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

Chèque cadeau disponible à



111-C, boul. Ste-Anne Ouest

Ste-Anne-des-Monts (Québec)

(581) 338-2828

Février 2021

Manger notre St-Laurent - 3 février en salle & 10 février en ligne - 19h00

Connaissez-vous les espèces de poissons, d'algues et mammifères marins qui habitent le St-Laurent, ce merveilleux garde-manger que nous sous-estimons et ne voyons plus tellement il fait partie de notre quotidien? Cet atelier vous permettra de découvrir ou redécouvrir des espèces telles que le sébaste, la baudroie, le flétan atlantique, le bourgot, la crevette nordique et plusieurs autres.

Pâtes fraîches I — Reprise en ligne - 17 février - 19h00

Les pâtes fraîches sont, pour plusieurs personnes, un mythe et un mystère de la cuisine méditerranéenne. Laissez-nous démystifier ce mythe avec vous durant cet atelier.

Chocolat pièce I—Reprise en ligne - 24 février - 19h00

Ce cours d'une série de trois ateliers 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.

Mars 2021

Bali, une île de saveurs

10 mars en salle & 17 mars en ligne - 19h00

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 en ligne

24 mars

19h00



Les verrines — Reprise en ligne - 31 mars - 19h00

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 2021

Cuisine du Vietnam — 7 avril en salle & 14 avril en ligne — 19h00

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 en ligne — 21 avril - 19h00

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 en ligne — 28 avril - 19h00

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 féta, des feuilles de vigne et des aubergines de la célèbre moussaka, plusieurs autres spécialités vous attendent dans cet atelier.

Mai 2021

Crème glacée, gelato et sorbets maison — 5 mai en salle & 12 mai en ligne - 19h00

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 en ligne — 26 mai - 19h00

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 préparons les gnocchis, les raviolis, les cannellonis et d'autres pâtes fraîches à la mode méditerranéenne.