



Association Latine pour l'Analyse des Systèmes de Santé

CALASS 2013

XXIV Congrès d'ALASS

29-30-31 Août 2013

Suggestions pour accompagnant(e)

1. **Tourisme à Rennes : Visites guidées de la ville**

S'inscrire directement à l'office du tourisme.

Office de Tourisme et des Congrès de Rennes Métropole
11, rue Saint-Yves – CS 26410 - 35064 RENNES Cedex
Tél : 02 99 67 11 08 - Fax : 02 99 67 11 10

E-mail : servicereceptif@tourisme-rennes.com - Web : www.tourisme-rennes.com

2. **Au cœur des vraies civilisations : L'Art Culinaire Au centre des cultures latines!**

Des séances d'apprentissage de l'art culinaire français sont proposées par le Centre Culinaire Contemporain (C.C.C.) de Rennes : formation d'une heure à quatre heures au choix.

S'inscrire directement (en mentionnant CALASS 2013) :

Sandrine GUY
Cuisine et Événements
+ (33) 7 78 11 01 82
8 rue Jules Maillard de la Gournerie
35000 Rennes
sguy@centreculinaire.com

T. Bryone –
tbryone@centreculinaire.com

APPRENDRE L'ART CULINAIRE FRANCAIS

29 août

Explications sur les cours de cuisine :

La cuisine, c'est tout simple : il faut juste comprendre le « pourquoi » des choses, maîtriser les techniques de base ... et pour cela, quoi de mieux qu'un cuisinier-pédagogue pour vous l'expliquer !

On passe en cuisine !

On enfle le tablier, on se lave les mains et puis, c'est sympathique de se retrouver à plusieurs : on échange ses « savoir-faire », on discute, on rit...

Avec les conseils du Chef, on met la main à la pâte :

On découvre les savoir-faire et astuces des cuisiniers pour acquérir les techniques et s'initier aux tours de mains.

Application pratique pour réaliser soi-même les recettes dans une cuisine entièrement équipée.

Le repas, on élabore et on partage :

Après l'effort, le réconfort, on passe à table pour se régaler

On déguste ses réalisations et on échange en toute convivialité. C'est cela la philosophie du Centre Culinaire Contemporain.

Apprendre des nouvelles recettes : oui ... mais se détendre et s'amuser aussi !

On est capable de refaire à la maison :

On emporte ses fiches recettes chez soi pour son plaisir... et celui des autres avec l'envie de les partager pour le plus grand bonheur des amis et de la famille !

Deux possibilités non exclusives :

1- 10 heures - 1 cours de cuisine pour les accompagnants des congressistes animé par le Chef

(12 personnes mini – 18 maxi)

. Coquillages en marinère de cidre, vinaigrette Celtique, tagliatelles de blé noir

. Kouign Amann

Durée estimée **4h00**

50 euros ttc par personne (un verre de vin, pain & café compris)

2- 14 heures – un cours de cuisine autour d'un goûter breton animé par le Chef

(12 personnes mini – 18 maxi)

. Pain perdu au caramel au beurre salé

. Sablé Breton, salade de fraises au miel de sarrasin, brume de Plougastel

Durée estimée **3h00**

40 euros ttc par personne (café compris)

Sandrine GUY

Cuisine et Evénements

+ (33) 7 78 11 01 82

8 rue Jules Maillard de la Gournerie

35000 Rennes

sguy@centreculinaire.com

T. Bryone –

tbryone@centreculinaire.com

