



Associazione Latina per l'Analisi dei Sistemi di Salute

CALASS 2013

XXIV Congresso dell'ALASS

29-30-31 agosto 2013

Suggerimenti per gli accompagnatori

1.- Turismo a Rennes: Visite guidate della città

Iscrivarsi direttamente presso l'ufficio turistico.

Ufficio del Turismo e dei Congressi di Rennes
11, rue Saint-Yves - CS 26.410-35.064 RENNES Cedex
Tel: 02 99 67 11 08 - Fax: 02 99 67 11 10
E-mail: servicereceptif@tourisme-rennes.com
Web: www.tourisme-rennes.com

2.- Nel cuore della vera civiltà: L'arte culinaria! Nel centro delle culture latine!

Le sessioni di arte culinaria francese sono offerte dal Centro Culinario contemporaneo (CCC) di Rennes.

Iscrizione diretta (citando CALASS 2013)

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

IMPARARE L'ARTE CULINARIA FRANCESE

29 agosto

Spiegazioni sui corsi di cucina:

La cucina è semplice: basta capire il "perché" delle cose, padronanza dei principi fondamentali ... e per questo, chi meglio di un cuoco può insegnarlo ?!

Andiamo in cucina!

Ti basterà mettere il grembiule, lavarti le mani e sarà bello essere in tanti: ci si scambia il "know-how", si parla, si ride ...

Con la consulenza dello Chef, si mettono "le mani in pasta":

Scopriamo le abilità e i metodi per acquisire le tecniche ed imparare i trucchi del mestiere.
Applicazione pratica per realizzare le ricette in una cucina completamente attrezzata.

I pasti si elaborano e si condividono:

Dopo lo sforzo, la ricompensa, si va a tavola a fare festa.
Si degusta quanto realizzato e ci si scambia consigli in un clima conviviale. Questa è la filosofia del CCC.
Imparare nuove ricette: sì ... ma rilassarsi e divertirsi allo stesso tempo!

Essere in grado di rifarlo a casa:

La ricetta viene portata via con se sia per il piacere di realizzarla in casa propria...sia per condividere la gioia con amici e parenti!

Due possibilità non esclusive:

1° ore 10.00 - Corso di cucina per gli accompagnatori dei congressisti guidato dallo Chef.

(12 persone minimo - 18 massimo)

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

. Kouign Amann

Durata 04:00

50 € per persona (un bicchiere di vino, pane e caffè inclusi)

2°- 14.00 Corso di cucina sul gusto bretone guidato dallo Chef.

(12 persone minimo - 18 massimo)

. Pain perdu au caramel au beurre salé

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

Durata 03:00

40 € a persona (compreso il caffè)

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