



Per il
gusto...

POUR LE PLAISIR ET POUR LE GOÛT...



La consolidation d'équipe par des ateliers de cuisine italienne

L'atelier

Aperitivo italien (dégustation de quelques antipasti «hors d'œuvre»);
Cours de cuisine italienne (primo piatto – entrée / secondo piatto - plat principal / dolce - dessert);
Repas.

Objectifs

- se découvrir et découvrir chez les autres de nouveaux talents, parfois inattendus
- observer les personnalités et les rôles de chacun à travers une activité différente
- apprendre quelques techniques culinaires simples et pratiques
- vivre le plaisir et la satisfaction de préparer des mets savoureux et attrayants
- renforcer l'esprit d'équipe en partageant le plaisir de se mettre à table tous ensemble.

Descriptif

L'activité commence avec la dégustation de quelques stuzzichini (hors-d'œuvres), déjà préparés. C'est l'occasion d'échanger entre collègues, dans un contexte différent, puis de prendre connaissance du déroulement de l'atelier et du menu proposé. Par la suite, le travail à la cuisine débute avec la préparation de chacun des éléments du repas.

Une des caractéristiques de cette activité est la grande latitude laissée à chaque participant : celui qui désire apprendre, celui qui veut démontrer son savoir-faire, celui qui préfère effectuer un travail plus effacé ou celui qui veut simplement être spectateur. Chacun décide de son implication et de ce qu'il veut retirer de l'activité.

Pourquoi la cuisine italienne?

La cuisine italienne est simple mais savoureuse. Elle rassemble, elle invite au dialogue et à la philosophie. C'est une cuisine du cœur, qui s'apprend aisément, presque instinctivement. Elle ne requiert pas nécessairement le professionnalisme d'un grand chef, mais elle nous fait sentir comme si nous en étions un. C'est une cuisine fraîche, saine, authentique et toujours très satisfaisante.

Coût par personne

75\$ à 80\$*

* Incluant le cahier des recettes remis à chacun des participants



Note : L'utilisation du masculin a pour seul but d'alléger le texte.