

LA MIRANDE



Dessin : Maxine Christensen

La Table Haute

Ateliers de cuisine depuis 1994
Cooking school since 1994

programme

2019



CHÂTEAU LA NERTHE

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT
CHATEAUNEUF-DU-PAPE



*Dégustation et visite de nos caves
du 16^{ème} siècle sur rendez-vous.*

*Tasting and visit of our cellars
of the 16th century by appointment.*



Route de Sorgues
84230 Châteauneuf-du-Pape
Tel 04 90 83 70 11
visit@chateaulanerthe.fr
www.chateaulanerthe.fr

Histoire de la Table Haute

Depuis 1994

ÉCOLE DE CUISINE / COOKING SCHOOL

Depuis 1994, La Mirande accueille chaque année, dans le cadre de son atelier de cuisine « Le Marmiton », les plus grands chefs de la région.

Ceux-ci se donnent rendez-vous dans les anciennes cuisines de l'hôtel particulier et officient sur le vieux fourneau à bois du XIX^e siècle. Les gourmands de la région, petits et grands, apprécient ces instants ludiques où tours de main et secrets de cuisine sont transmis dans un lieu empreint d'histoire.

Tabliers, ustensiles et fiches techniques sont fournis et les cours se terminent autour d'un repas accompagné de vins choisis par notre sommelier. Les marmitons ont également la possibilité de convier une ou plusieurs personnes de leur choix à les rejoindre pour le déjeuner ou le dîner qu'ils auront eux-mêmes préparé.

Since 1994, in its cooking school 'Le Marmiton', La Mirande has welcomed some of the most renowned chefs of Provence.

Classes are held, in the authentic 19th century kitchen and are a practical 'hands-on' experience, limited to a maximum of 12 participants working around a huge wood-block table. The kitchen's original wood stove is fired up three hours before the class begins.

The authenticity of time spent in this special place where the heart of La Mirande beats will lead you to unique discoveries through smells, tastes, colours, lively and friendly exchanges of recipe tips and secrets. The classes allow all of those who share the same passion to live unforgettable moments.

Aprons, kitchen utensils and recipes are supplied, and the classes end with a meal accompanied by wines chosen by our sommelier. Students may also invite one or more guests to join them for lunch or dinner.



Sommaire

Les chefs invités

Guest chefs

page 8

Le programme mois par mois

Monthly program

page 15

Les ateliers pour enfants

Classes for children

page 49

Les ateliers de pâtisserie

Pastry classes

pages 51

Les tarifs

Prices

pages 52-53

L'équipe des Ateliers de cuisine *The Cooking Class Team*

Séverine Sagnet, responsable de l'Ecole de cuisine, accueille les grands chefs de la région...

Elle est secondée par Jeff Mouroux spécialisé en pâtisserie et Anne-Laure Groubet, spécialiste des vins et des cocktails.

Séverine Sagnet, passionnée de cuisine et dotée d'une forte personnalité, sait donner le meilleur accueil aux chefs invités et aux convives. Elle vous donne aussi ses recettes, lors de cours de cuisine et vous transmet sa passion pour les légumes et les produits locaux. Elle éveille aussi les sens des tout-petits, « lors de cours de cuisine hauts en couleurs ». Et c'est avec joie qu'elle cuisinera devant vous lors de la « Table Haute » des mardis, mercredis, vendredis et samedis soirs et lors de repas privés. Et peut-être qu'en fin de soirée, vous pousserez la chansonnette....

Jeff Mouroux, pâtissier hors pair, et globetrotter, a acquis son expérience auprès des plus grands Chefs. Il vous livrera ses secrets pour les plaisirs sucrés, tout en douceur comme son personnage. Il cuisinera aussi pour les Tables Hautes et les dîners privés et vous comptera ses histoires culinaires de retour de voyage.

Anne-Laure Groubet, mixologue revenue de Londres où elle résidait pendant 13 ans, elle revient aujourd'hui dans son pays natal. Après une formation à Suze-la-Rousse, elle se spécialise dans les accords mets et vins et donne un accueil chaleureux aux convives de la Table Haute de La Mirande.

Séverine Sagnet, director of the Marmiton cooking school, works with the best chefs of the region.

She is ably assisted by Jeff Mouroux, a pastry specialist, and Anne-Laure Groubet who is an expert in cocktails and wines.

Séverine Sagnet, passionate about cooking and blessed with a strong personality, knows how to make guest chefs and students feel equally welcome, old and young alike. During the classes she teaches, she will share her recipes with you and transmit her passion for farm-fresh vegetables and local produce. She also fires up the imagination of the little ones in her fun and imaginative children's cooking classes. And it's with great pleasure that she will cook for you at our Table Haute on Tuesday, Wednesday, Friday and Saturday evenings or for a private dinner in our historic kitchen. And maybe, at the end of the night, you will find yourself singing along with her...

Jeff Mouroux, unparalleled pastry chef and globetrotter, learned his profession with the greatest Chefs. He will share his secrets for sweet pleasures with you with the same gentleness that characterizes him. He will also cook for the Table Haute and for private dinners and will tell you all kinds of culinary stories from his trips.

Anne-Laure Groubet, a mixologist back from London where she lived for 13 years, has now come back home. After training at the wine university of Suze-la-Rousse, she specializes in food and wine pairings and gives a warm welcome to the guests of La Table Haute of La Mirande.



Les Chefs invités

Guest chefs

Pascal Barnouin

La Maison de la Tour – Avignon

Maître cuisinier et tout nouveau chef-propriétaire de la Maison de la Tour, il s'inspire des produits méditerranéens et locaux pour vous apprendre une cuisine élégante, simple et gourmande...

Master Chef for many years and now the chef-owner of the restaurant La Maison de la Tour. His favorite recipes are Mediterranean, using local produce. His cuisine, inspired by the sunny South, is honest, elegant and authentic.

- pages 24, 27, 33, 37, 45

Grégory Brousse

Le Mas de Peint – Manade Jacques Bon – Le Sambuc

Chef au grand cœur et en quête d'excellence, il vous propose une cuisine fraîche, généreuse et sincère à l'image et au goût de la Camargue. Il sélectionne des produits issus exclusivement de sa propriété et des producteurs locaux, taureau et riz du domaine, et les fruits et légumes de son potager qui guident son inspiration.

Chef with a big heart and in search of excellence, he offers you a fresh, generous and sincere cuisine with the image and taste of the Camargue. He selects products exclusively from his property and local producers, bull and rice from the property, and the fruits and vegetables from his garden that guide his inspiration.

- pages 21, 25, 45

Olivier Chaussy

Restaurant le Bercaïl – Île de la Barthelasse – Avignon

Sa cuisine est basée sur le produit frais et la tradition provençale qu'il associe avec des ingrédients exotiques ramenés de ses voyages en Asie : une cuisine inventive et douce, tout comme sa personnalité.

His cuisine is based on fresh produce and Provençal traditions, which he pairs with exotic ingredients from his travels in Asia: an inventive and gentle cuisine that matches his personality.

- pages 42, 47

Brandon Dehan ❀❀

Oustau de Baumanière – Les Baux de Provence

Seulement 25 ans et déjà prodige de la pâtisserie. Primé Jeune pâtissier de l'année par le Gault & Millau. Sa philosophie est simple, c'est le produit qui appelle ses desserts. Des goûts prononcés, des textures élaborées, et l'on ne dépasse jamais trois saveurs différentes. Comme ce chef a débuté par la cuisine, on retrouve cette influence, par le choix de travailler des légumes ou par des techniques propres aux artisans du salé.

Only 25 years old and already a pastry prodigy. Awarded Best Young Pastry Chef of the Year by Gault & Millau. His philosophy is simple, it is the product that defines his desserts. Pronounced tastes, refined textures, and never more than three different flavors. As this chef began with cooking savory dishes before specializing in pastry, we find this influence in his choice to work with vegetables or to use techniques usually applied to salty, spicy creations.

- pages 18, 41, 46

Christian Etienne

Pape de la gastronomie étoilée en Avignon, figure emblématique de la gastronomie provençale et aujourd'hui au service de la transmission de la cuisine aux plus jeunes. Il vient à La Mirande depuis toujours, vous apprendre ses secrets et tours de main, dans une ambiance conviviale et décontractée...

The Pope of Michelin-starred cuisine in Avignon, an emblematic figure of Provençal gastronomy, he is now passing on his passion to the new generation. He has been coming to La Mirande's cooking school from the very beginning, to teach you his secrets and tricks in a friendly and relaxed atmosphere.

- pages 18, 30, 34, 46

Marc Fontanne

Le Prieuré – Villeneuve-lès-Avignon

Issu d'une famille d'agriculteur, le plaisir de cuisiner des produits frais et de qualité lui a été transmis très tôt. Dès son apprentissage, il a eu la chance de découvrir le métier auprès de Chefs renommés dans le milieu de la gastronomie. Il vous fera découvrir sa cuisine créative, fraîche et élégante.

Coming from a farming family, the pleasure of cooking fresh, quality produce was transmitted to him very early. From the time he was an apprentice, he had the opportunity to learn his profession with Chefs that were renowned in the world of gastronomy. He will introduce you to his creative, fresh and elegant cuisine.

- pages 24, 34, 38, 42

Aline Géhant

Aline Géhant Chocolatier – Avignon

Jeune femme chocolatier talentueuse, elle utilise les plus grands crus de chocolat qu'elle associe avec élégance. Ses créations sont originales et surprenantes. Elle a été récompensée par le « Trophée Jeune Talent » au salon du chocolat 2011.

A talented young chocolate maker, she uses the finest, grand raw chocolates in her workshop. She combines them with elegance, in original and surprising creations. She was rewarded with the Young Talent Trophy at the 2011 salon du chocolat.

- page 41

Pascal Ginoux

Binôme Consulting – Tél : 06 10 92 92 24

Chef étoilé il y a quelques années, il a maintenant une agence de conseil, formation et événementiel. Chef de renom, il aide aujourd'hui les chefs des restaurants à élaborer leurs cartes et à se professionnaliser. Formateur expérimenté, il vous proposera une cuisine goûteuse et inventive, tout en simplicité.

Michelin starred chef a few years ago, he now has a chef consulting business. As renowned chef, he helps restaurant prepare their cards and become more professional. Gifted trainer, he will offer you a tasty and inventive cuisine, all in simplicity.

- pages 16, 36

Jean-Michel Leclerc

La Treille – Ile de la Barthelasse – Avignon

Disciple d'Escoffier, il vous apprendra en douceur à réaliser des plats simples et élégants. Faciles de réalisation et très simples d'exécution pour votre vie de tous les jours. Son crédo : faire simple est le meilleur.

An Escoffier Disciple, this Chef will teach you without any fuss how to make simple and elegant dishes. Easy to prepare and to make for your everyday life. His creed: Making it simple is the best.

- pages 22, 39, 43

Olivier Lemauvriot

olivier.lemauvriot@wanadoo.fr – Tél : 06 09 61 77 74

Ancien chef pâtissier de La Mirande et formateur à l'Ecole du Grand Chocolat, il viendra nous faire partager ses recettes et tours de main autour de ses thèmes de prédilection comme les chocolats et les macarons.

Former pastry chef at La Mirande, and teacher at "l'Ecole du Grand Chocolat", he will come to share his recipes and tips with us, on his favourite themes, such as chocolates and macaroons.

- pages 19, 23, 25, 30, 35, 38, 43

Michel Meissonnier

meissonnier.michel@wanadoo.fr

Son être tout entier respire la Provence et la convivialité. Il était restaurateur, autrefois aux Angles et détenait 2 étoiles au guide Michelin. Aujourd'hui, il cuisine pour les copains, les réunions privées et il se régal en tant que chroniqueur gastronomique à la radio locale.

His whole being breathes Provence and happiness. He owned a restaurant before, in Les Angles, where he held two Michelin stars. Today, he cooks for friends and private events and also enjoys being a food commentator on local radio.

- pages 18, 21, 24, 27, 34, 37, 42, 44

Jeff Mouroux

La Table Haute de La Mirande – Avignon

Pâtissier et cuisinier résident des Ateliers de cuisine et de la Table Haute. Il a travaillé auprès de grands chefs comme Pierre Gagnaire, Christophe Pelé, Fauchon et a beaucoup voyagé. Aujourd'hui il souhaite vous faire part de ses expériences à travers des cours de pâtisserie et de cuisine, tout en douceur.

Pastry chef and resident cook for our cooking classes and for La Table Haute. He worked with great chefs like Pierre Gagnaire, Christophe Pelé and Fauchon and traveled a lot. Today he wants to share his experiences through pastry and cooking classes, keeping it nice and easy.

- pages 18, 21, 22, 24, 31, 39, 43

Italia Palladino 🍷

Restaurant Italie Là-Bas – Avignon

Jeune Chef italienne graphiste de formation et qui dessine véritablement ses assiettes avec un goût exquis et des saveurs de grande fraîcheur, légumes du moment, fleurs, coquillages... C'est le moment pour vous d'apprendre avec elle, les bases de la cuisine italienne.

Trained as a graphic designer, this young Italian chef truly conceives her plates with exquisite taste and flavors of great freshness, market-fresh vegetables, flowers, shells ... It is the right moment for you to learn the basics of Italian cuisine with her.

- pages 19, 38, 45

Florent Pietravalle

Restaurant La Mirande – Avignon

Chef de La Mirande, Après être passé chez les plus grands, et sous-chef de Pierre Gagnière pendant 4 années, il revient aujourd'hui dans son sud natal pour exprimer sa passion à La Mirande. Une belle cuisine élégante, classique avec une touche d'inventivité. Il vous recevra pendant la préparation d'un service, en immersion dans sa cuisine.

Chef of La Mirande. After spending time with the greatest Michelin-starred chefs, and 4 years as sous-chef for Pierre Gagnière, he has returned to his native South to express his passion at La Mirande. An elegant, classic cuisine with a definite touch of creativity. He will welcome you during the preparations of a service, for an immersion in his professional kitchen.

- pages 19, 23, 37, 40

Jean-Jacques Prévôt 🍷

Restaurant Prévôt – Cavaillon

Personnage emblématique de la gastronomie provençale, ce chef-artiste vous communiquera sa passion de la bonne cuisine. Il est installé à Cavaillon où il est surnommé « le roi du melon ».

An emblematic figure of Provençal gastronomy, this chef/artist has the gift of transmitting his passion for good cooking. In Cavaillon he is known as 'The Melon King'.

- pages 20, 39, 42

Séverine Sagnet

La Table Haute de La Mirande – Avignon

Chef résidente et directrice des Ateliers de cuisine et de la Table Haute depuis 8 ans. La philosophie de Séverine Sagnet, c'est de faire au plus court entre la ferme et la table. Des recettes simples d'exécution mais élégantes et avec un petit quelque chose de surprenant qui apporte du peps. Des cours colorés dans une ambiance conviviale et ludique.

Our resident Chef and director of our Cooking School and of La Table Haute for the past 8 years. Séverine Sagnet's philosophy is to take the shortest route possible between farm and table. Her recipes are simple yet elegant but always have a little surprising extra that gives them added peps...colourful courses in a convivial and playful atmosphere.

- pages 15, 16, 17, 20, 21, 26, 30, 31, 32, 33, 36, 40, 46

Guilhem Sevin *

Restaurant Christian Etienne – Avignon

Après seize année de collaboration, Christian Etienne a passé les clefs du restaurant à Guilhem Sevin et son épouse Corinne. Enfant du pays, il est soucieux de mettre en valeur les produits de la Provence, qu'il associe au feeling, selon les saisons. Pour lui, la cuisine est avant tout un moment de partage.

Born in Provence, he was Christian Etienne's right-hand man for sixteen years, before Christian Etienne gave him the keys to the restaurant. Today, he is the Chef and owner, together with his wife, of the Maison Christian Etienne. He cares about highlighting regional produce, which he combines as the mood takes him, in rhythm with the seasons. But above all, for him, cooking is a moment of shared happiness.

- pages 27, 41



CHOISISSEZ LA GAMME
LEADER EN RESTAURATION



Expérience Culinaire Cooking Experience

**Profitez d'une expérience culinaire unique
avec Séverine Sagnet**

5 Jours de cuisine au cours desquels vous connaîtrez tous les secrets de la cuisine des mamans, la cuisine de tous les jours, celle de la maison. Séverine prépare pour vous un programme qui vous rendra capable de dénicher les meilleurs produits, d'en reconnaître la fraîcheur, pour cela vous irez visiter une ferme et un marché de producteurs.

Grâce à cette expérience, vous réaliserez des repas simples, mais bons pour la santé, avec une petite touche d'inventivité qui les rendront savoureux. Les thèmes que vous aborderez seront : les légumes, les sauces, les poissons et crustacés, les viandes blanches, les desserts et le pain. Vous visiterez aussi un domaine à Châteauneuf-du-Pape ou irez caver la truffe en saison.

*Make the most of the unique cooking expertise
with Séverine Sagnet.*

Enjoy 5 days of cooking classes, during which you will learn all the secrets of home cooking, delicious everyday dishes like your mother used to make. Séverine will prepare a program for you that will make you able to find the best products, and to judge their freshness, by going to visit a farm and a farmers' market.

Thanks to this experience, you will prepare simple but healthy meals, with a touch of creativity that will make them particularly tasty. The topics you will cover are: vegetables, sauces, fish and shellfish, white meats, desserts and bread. You will also visit a domain in Châteauneuf-du-Pape, or you will go truffle hunting in season.

La Table Haute de La Mirande La Mirande's Guest Table



Cette année, du 2 janvier au 6 février 2019, la Table Haute est ouverte tous les soirs. Prenez rendez-vous à 20 heures dans la cuisine d'origine de l'hôtel particulier La Mirande, celle du 19ème siècle, près du fourneau encore chauffé au feu de bois.

Venez rencontrer Séverine Sagnet, Jeff Mouroux et Anne-Laure Groubet, et partagez avec eux votre passion pour la cuisine et pour les belles ambiances. Séverine Sagnet et ses acolytes vous compteront leurs histoires culinaires et leurs passions pour les produits et les vins des producteurs locaux.

Dégustez un menu cuisiné sur le fourneau à bois, dans des casseroles en cuivre et imaginé lors de son retour du marché. Il est composé d'une entrée, un poisson, une viande et un dessert, boissons comprises. L'apéritif se déroule dans la cave à vins, un accord mets et vins blancs et rouges est imaginé par Anne-Laure Groubet avec les vins de la Vallée du Rhône, café, thé ou infusion seront servis à la fin du repas dans les salons.

Partagez la table avec d'autres convives et vivez l'expérience et les secrets du Chef en direct...au prix de 95€ par personne.

From January 2nd to February 6, 2019, the Table Haute of La Mirande is open every night. Join us at 8pm in our second kitchen, the one dating from the 19th century, near the original stove still fired with wood.

Come and meet Séverine Sagnet and her colleagues and share their passion for cooking in a relaxed, convivial atmosphere. They will tell you amazing culinary stories and transmit their passion for local produce and wines...

Sample a 4-course menu cooked from market-fresh ingredients in copper pans on the wood stove, with appetizer, starter, main course and dessert, beverages included. The aperitif is served in our wine cellar, red and white wines from the Rhone Valley chosen by Anne-Laure Groubet are paired with the meal, rounded off by coffee, tea or an infusion in our salons. Share the table with other guests and discover the expertise and secrets of our Chef first-hand ...at 95€ per person.

Janvier / January



*Les vendredis
truffe noire*

**Séverine
Sagnet**

Vendredi matin
Friday morning

18

9h30 – 14h30
9.30 a.m. – 2.30 p.m.

◆ Rejoignez Séverine Sagnet pour un cours de cuisine sur le diamant noir et apprenez à mettre la truffe noire en valeur. Vous réaliserez une entrée à base de poisson et crustacés, un plat à base de viande et un dessert. Et vous prendrez l'apéritif dans la cave à vins accompagnés de croc' truffes.

◆ Join Séverine Sagnet for a cooking class based on the "black diamond" and learn how to showcase black truffles. You will make a starter with a fish and shellfish base, a main meat course and a dessert, everything with truffles. And you will be served the aperitif in the wine cellar with croc'truffles (truffle canapés).

Prix spécial, voir pages 52-53 / *Special price applies, see pages 52-53*

*Les vendredis
truffe noire*

**Séverine
Sagnet**

Vendredi matin
Friday morning

25

9h30 – 14h30
9.30 a.m. – 2.30 p.m.

◆ Rejoignez Séverine Sagnet pour un cours de cuisine sur le diamant noir et apprenez à mettre la truffe noire en valeur. Vous réaliserez une entrée à base de poisson et crustacés, un plat à base de viande et un dessert. Et vous prendrez l'apéritif dans la cave à vins accompagnés de croc' truffes.

◆ Join Séverine Sagnet for a cooking class based on the "black diamond" and learn how to showcase black truffles. You will make a starter with a fish and shellfish base, a main meat course and a dessert, everything with truffles. And you will be served the aperitif in the wine cellar with croc'truffles (truffle canapés).

Prix spécial, voir pages 52-53 / *Special price applies, see pages 52-53*

Vendredi matin <i>Friday morning</i>	Séverine Sagnet	Les vendredis truffe noire
9h30 – 14h30 9.30 a.m. – 2.30 p.m.	1 ^{er}	
♦ Rejoignez Séverine Sagnet pour un cours de cuisine sur le diamant noir et apprenez à mettre la truffe noire en valeur. Vous réaliserez une entrée à base de poisson et crustacés, un plat à base de viande et un dessert. Et vous prendrez l'apéritif dans la cave à vins accompagnés de croc' truffes. ♦ <i>Join Séverine Sagnet for a cooking class based on the "black diamond" and learn how to showcase black truffles. You will make a starter with a fish and shellfish base, a main meat course and a dessert, everything with truffles. And you will be served the aperitif in the wine cellar with croc'truffles (truffle canapés).</i> Prix spécial, voir pages 52-53 / <i>Special price applies, see pages 52-53</i>		

Samedi matin <i>Saturday morning</i>	Pascal Ginoux	
9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.	2	
♦ Sashimi de bar, condiment pomme de terre, chou-fleur, crème aux œufs de hareng fumé. Suprême de pintade fermière rôtie farcie au foie gras et à la truffe, palet fondant de butternut et châtaigne, oignon confit, jus à l'huile de truffe. Crémeux mascarpone, coco, ananas confit aux épices, vinaigrette passion. ♦ Seabass sashimi, potatoes condiment, cowlfloower and smoked herring eggs cream. Guinea fowl breast stuffed with truffles and foie gras, butternut and chestnut palet, confit onions and truffle oil sauce. Mascarpone cream, coconut, confit pineapple with spices and passionfruit dressing.		

Mercredi après-midi <i>Wednesday afternoon</i>	Séverine Sagnet	Les enfants 7/10 ans Meringues et Vacherin
14h00 – 17h00 2.00 a.m. – 5.00 p.m.	6	
♦ Les meringues, en tubes, en plaques ou en coques, nous ferons plein de petites formes rigolotes à la poche à douille. Puis nous réaliserons un vacherin à déguster sur place. ♦ <i>Meringues, in tubes, on baking sheets or in shells: we will make lots of small funny shapes with a piping bag. Then we will prepare a Vacherin to taste on the spot.</i>		

Thaï style	Séverine Sagnet	Jeudi matin <i>Thursday morning</i>
	7	9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 5.00 p.m.
♦ Dentelles de dorade dans un bouillon de palourdes, galanga et combawa. Canette au curry vert : mélange d'herbes vertes et aromates, (non épicé). Entremet riz soufflé, mangue et coco fraîche, sorbet mangue. ♦ <i>Lacy slices of sea bream in a clam, galangal and kaffir lime broth. Duck with green curry paste: mixture of green herbs and seasonings, (not spicy). Puffed rice, mango and fresh coconut soufflé mango sorbet.</i>		

5 jours d'expérience culinaire 5 days cooking experience

	Séverine Sagnet	Lundi au Vendredi <i>Monday to Friday</i>
	18 au 22	9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.
♦ Pendant 5 jours, vous apprendrez à préparer des plats simples, savoureux et nutritifs. Vous apprendrez à acheter les ingrédients selon la fraîcheur des produits en allant au marché et à la ferme. Grâce à ce programme vous apprendrez à réaliser les bases des fonds et des sauces, des recettes à base de poisson et de viande, quelques recettes simples pour faire du pain et des desserts légers et gourmands. Nous irons à la chasse aux truffes en saison ou à Châteauneuf-du-Pape pour une dégustation de vin. À la fin des cours, nous vous délivrerons un certificat. ♦ <i>For 5 days, you will learn how to make simple, tasty and nutritious dishes, including going to the market, only 5 minutes away on foot) and learning how to choose your fresh ingredients. Recipes include stocks, fish, meat, bread and gourmet desserts. We will go truffle hunting in season or visit a farm and go to Châteauneuf-du-Pape for a wine tasting. At the end of the course you will go home with a certificate.</i> Prix spécial, voir pages 52-53 / <i>Special price applies, see pages 52-53</i>		

Mars / March

Lundi matin <i>Monday morning</i>	Christian Etienne	
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	18	
♦ Traditionnelle brandade de morue et ses croûtons. Gigot de queue de lotte panée au thym et son aioli. Nougat glacé aux fruits confits. ♦ <i>Traditional salted cod brandade with croutons. Monkfish tail in a Provençal thyme crust and aioli. Iced nougat with candied fruits.</i>		
Mardi matin <i>Tuesday morning</i>	Michel Meissonnier	
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	19	
♦ Foie gras, tempura de pointes d'asperges vertes, émulsion d'asperges. Ballottine de lapin caramélisée au miel d'acacia, pomme Anna. Terrine de pomme et caramel, glace vanille. ♦ <i>Foie gras with green asparagus tip tempura, asparagus emulsion. Rabbit ballotine caramelized with acacia honey, Anna potatoes. Caramel and apple terrine, vanilla ice-cream.</i>		
Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>	Brandon Dehan	<i>Apprendre à dresser un dessert à l'assiette</i>
14h00 – 17h30 <i>2.00 p.m. – 5.30 p.m.</i>	20	
♦ Apprenez à concevoir de beaux dressages avec des techniques très simples mais surprenantes. ♦ <i>Dessert plating artistry. Learn how to create beautiful presentations with very simple but surprising techniques.</i>		
Jeudi après-midi <i>Thursday afternoon</i>	Jeff Mouroux	<i>La noisette en pâtisserie</i>
14h00 – 17h00 <i>2.00 p.m. – 5.00 p.m.</i>	21	
♦ Réalisation d'un praliné maison. Utilisation de ce praliné pour faire une pâte à tartiner à emporter. Vous apprendrez aussi à réaliser le Paris-Brest à ma façon avec un craquelin et un coeur coulant. ♦ <i>Preparation of a homemade praline. Use this praline to make a spread to take away. You will also learn how to make Paris-Brest my way with a crunchy outside and a molten heart.</i>		

Mars / March

<i>Cuisine italienne</i>	Italia Paladino	Vendredi matin <i>Friday morning</i>
		9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
♦ Carpaccio d'asperges blanches croquantes, noisettes et vinaigrette aux framboises. Flan au Parmigiano Reggiano avec bouquet d'asperges vertes bardé de guanciale. Risotto aux asperges sauvages avec sauce Carbonara. Soupe de rhubarbe et fraises parfumée à la vanille et anis étoilé. ♦ <i>Crisp white asparagus carpaccio, hazelnuts and raspberry vinaigrette. Parmesan flan with green asparagus barded with pork cheek bacon. Wild asparagus risotto with Carbonara sauce. Rhubarb and strawberry soup perfumed with vanilla and star anise.</i>		
<i>Délicieuses tartes élaborées</i>	Olivier Lemauvit	Samedi après-midi <i>Saturday afternoon</i>
		15h30 – 18h00 <i>3.30 p.m. – 6.00 p.m.</i>
♦ La Corsica : pamplemousse et pistache. La Mentonnaise : traditionnelle citron meringuée. L'exotique : fruits de la passion et framboises. La Gourmande : chocolat et fruits rouges. ♦ <i>Corsican pie: grapefruit and pistachio. Mentonnaise pie: traditional lemon meringue. Tropical pie: passion fruit and raspberries. Luscious pie: chocolate and berries.</i>		
<i>Immersion en Cuisine</i>	Florent Pietravallo	Dimanche matin <i>Sunday morning</i>
		9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
♦ Vous serez dirigés vers la cuisine professionnelle de La Mirande pour une immersion avec la brigade, où vous réaliserez un repas 3 plats sous les conseils avisés du chef. Après la préparation vous prendrez l'apéritif dans le restaurant gastronomique et serez servis par le maître d'hôtel et son équipe pour déguster les plats préparés. ♦ <i>You will be introduced to the professional kitchen of La Mirande, to share an experience with the team. Under the chef's supervision, you will cook a 3-course meal. After the cooking class, you will have an aperitif in the restaurant and served by the maître d'hôtel and his team to enjoy the the fabulous lunch you have prepared.</i>		

Lundi matin <i>Monday morning</i>	Jean-Jacques Prévôt	Les asperges en goguette !
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	1 ^{er}	
♦ Ce chef talentueux qui possède une étoile au guide Michelin vous fera découvrir les asperges blanches et vertes et vous apprendra à réaliser une entrée, un plat et un dessert à base de ce légume royal. ♦ <i>This talented chef with one Michelin star will introduce you to white and green asparagus and teach you how to make an entrée, a main dish and a dessert based on this royal vegetable.</i>		

5 jours d'expérience culinaire
5 days cooking experience

Lundi au Vendredi <i>Monday to Friday</i>	Séverine Sagnet	
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	8 au 12	
♦ Pendant 5 jours, vous apprendrez à préparer des plats simples, savoureux et nutritifs. Vous apprendrez à acheter les ingrédients selon la fraîcheur des ingrédients en allant au marché et à la ferme. Grâce à ce programme vous apprendrez à réaliser les bases des fonds et des sauces, des recettes à base de poisson et de viande, quelques recettes simples pour faire du pain et des desserts légers et gourmands. Nous irons à la chasse aux truffes en saison ou à Châteauneuf-du-Pape pour une dégustation de vin. À la fin des cours, nous vous délivrerons un certificat. ♦ <i>For 5 days, you will learn how to make simple, tasty and nutritious dishes, including going to the market, only 5 minutes away on foot) and learning how to choose your fresh ingredients. Recipes include stocks, fish, meat, bread and gourmet desserts. We will go truffle hunting in season or visit a farm and go to Châteauneuf-du-Pape for a wine tasting. At the end of the course you will go home with a certificate.</i>		
Prix spécial, voir pages 52-53 / <i>Special price applies, see pages 52-53</i>		

Tout savoir sur le bormard !	Severine Sagnet	Mardi matin <i>Tuesday morning</i>
	16	9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
♦ Apprenez à cuisiner ce produit fantastique : en bisque mousseuse, en raviolois légères, les coffres rôtis, les pinces tiédies en salade croquante et en beurre de homard pour accompagner le repas. ♦ <i>Learn how to cook this fantastic product: in a frothy bisque, in a delicate ravioli, the body roasted, the claws served warm in a crispy salad and lobster butter to accompany the meal.</i>		
Les enfants 7/10 ans le Fraisier	Severine Sagnet	Mercredi après-midi <i>Wednesday afternoon</i>
	17	14h00 – 17h00 <i>2.00 p.m. – 5.00 p.m.</i>
♦ Le traditionnel fraisier : élabore toi-même ton fraisier avec un biscuit aux amandes, des fraises de Carpentras et de jolies fleurs du jardin. ♦ <i>The traditional strawberry cake: make your very own strawberry cake with an almond biscuit, strawberries from Carpentras and pretty flowers from the garden.</i>		
La Camargue	Grégory Brousse	Jeudi matin <i>Thursday morning</i>
	18	9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
♦ Panna cotta d'asperges vertes, salade d'herbes et copeaux de vieille Mimolette. Loup de mer de Méditerranée poché aux jus de coquillages, pointe d'asperges rôties. Sablé aux fraises, menthe poivrée et crème mascarpone. ♦ <i>Green asparagus panna cotta of, herb salad and shavings of old Mimolette. Mediterranean seabass poached in shellfish broth, roasted asparagus tips. Strawberry shortbread, peppermint and mascarpone cream.</i>		
Cocooning Chocolat de Pâques	Jeff Mouroux	Samedi après-midi <i>Saturday afternoon</i>
	20	14h00 – 17h00 <i>2.00 p.m. – 5.00 p.m.</i>
♦ Vous apprendrez le travail du chocolat et vous confectionnerez des oeufs en chocolats qui seront garnis de mendiants pour la décoration de votre table de Pâques. ♦ <i>You will learn the chocolate work and make chocolat Easter eggs garnished with chocolate mendiants for your Easter table decoration.</i>		

Mercredi matin <i>Wednesday morning</i> 9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i> 24 ♦ Bar en sashimi, lames de noix Saint-Jacques en tempura, salade amère. Poitrine de canette aux agrumes, cuisses confites au Châteauneuf-du-pape. Premières fraises en variation sucrée et vinaigre balsamique. ♦ <i>Seabass sashimi, scallop tempura and bitter greens salad. Duckling breast with citrus, confit duck legs in a red Châteauneuf-du-Pape wine sauce. First strawberries served two ways: with sugar and with balsamic vinegar.</i>	Michel Meissonnier	
Jeudi après-midi <i>Thursday afternoon</i> 14h00 – 17h00 <i>2.00 p.m. – 5.00 p.m.</i> 25 ♦ Millefeuille, crème légère au mascarpone et vanille de Madagascar. Réalisation d'un soufflé à la vanille de Tahiti à déguster sur place. ♦ <i>Millefeuille, light mascarpone cream with vanilla from Madagascar. Preparation of a Tahitian vanilla soufflé to taste on the spot.</i>	Jeff Mouroux	<i>La Vanille en pâtisserie</i>
Vendredi matin <i>Friday morning</i> 9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i> 26 ♦ Asperges et morilles fraîches, jeunes carottes, essence de champignons. Rouget barbet au fenouil frais, jus d'arêtes, légumes de printemps. Fraises marinées à l'huile d'olive, sorbet basilic. ♦ <i>Fresh asparagus and morel mushrooms, baby carrots, mushroom essence. Red mullet with fresh fennel, fishbone broth, spring vegetables. Strawberries with an olive-oil marinade and basil sorbet.</i>	Jean-Michel Leclerc	

Aux Halles d'Aignou depuis 1954

TÉLÉPHONE
04 90 86 30 26
04 90 86 01 06

A la Belle Toilette



Hugon et Jean

LAPINS
GIBIERS
FOIE GRAS
POULETS BIO
OEUPS

<i>Les macarons aux parfums traditionnels et exotiques</i>	Olivier Lemauiot	Samedi après-midi <i>Saturday afternoon</i> 14h00 – 17h00 <i>2.00 p.m. – 5.00 p.m.</i> 27 ♦ Réalisation de la pâte à macarons et différentes garnitures : Chocolat au lait et fruits de la passion, coco et citronnelle, mangue et citron vert, caramel au beurre salé. ♦ <i>Make the macaroon dough with different garnishes: milk chocolate, passion fruit, coconut and lemongrass, mango and lime, salted butter caramel.</i>
<i>Immersion en Cuisine</i>	Florent Pietravallo	Dimanche matin <i>Sunday morning</i> 9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i> 28 ♦ Vous serez dirigés vers la cuisine professionnelle de La Mirande pour une immersion avec la brigade, où vous réaliserez un repas 3 plats sous les conseils avisés du chef. Après la préparation vous prendrez l'apéritif dans le restaurant gastronomique et serez servis par le maître d'hôtel et son équipe pour déguster les plats préparés. ♦ <i>You will be introduced to the professional kitchen of La Mirande, to share an experience with the team. Under the chef's supervision, you will cook a 3-course meal. After the cooking class, you will have an aperitif in the restaurant and served by the maître d'hôtel and his team to enjoy the the fabulous lunch you have prepared.</i>



Mai / May

Jeudi après-midi <i>Thursday afternoon</i>			
14h00 – 17h00 <i>2.00 p.m. – 5.00 p.m.</i>	9	Jeff Mouroux	<i>La fraise en pâtisserie</i>
♦ Fraisier et sorbet fraise au poivre long de Java. Tarte aux fraises et au basilic. ♦ <i>Traditional strawberry cake and strawberry sorbet with Java long pepper. Strawberry and basil tart.</i>			

Samedi matin <i>Saturday morning</i>			
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	11	Pascal Barnouin	
♦ Morilles farcies volaille fermière, mousseline de chou-fleur. Langoustines rôties, beurre de carapaces, tagliatelles d'asperges. Fraises de Carpentras, sirop de rhubarbe, sorbet fraises. ♦ <i>Morel mushrooms stuffed with freerange chicken, cauliflower mousseline. Roasted langoustines shell butter, asparagus tagliatelle. Carpentras strawberries, rhubarb syrup, strawberry sorbet.</i>			

Mardi matin <i>Tuesday morning</i>			
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	14	Michel Meissonnier	
♦ Aumônière de langoustines, pesto, pignons et tomates. Filet mignon de porc du Ventoux en fin feuilletage, navarin printanier. Cerises jubilé aux amandes fraîches. ♦ <i>Langoustines in a little crêpe bundle, pesto, pine nuts and tomatoes. Filet mignon of Ventoux pork in fine puff pastry, spring vegetable navarin. Cherries jubilee with fresh almonds.</i>			

Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>			
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	15	Marc Fontanne	
♦ Ravioles de langoustine au basilic, bouillon de citronnelle et condiment. Carré de veau en croûte de parmesan, écrasée d'artichauts. Tarte au chocolat Valrhona. ♦ <i>Lobster ravioli with basil, lemongrass broth and condiments. Rack of veal in a Parmesan crust, artichoke mash. Valrhona chocolate tart.</i>			

Mai / May

			Jeudi matin <i>Thursday morning</i>
	Gregory Brousse	16	9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
♦ Gambas de Méditerranée, écume de pois chiche, menthe fraîche et piment doux. Riz noir de Camargue cuisiné comme un risotto aux fruits de mer, poisson de pêche de Méditerranée. Gâteau léger renversé aux pommes sans lactose. ♦ <i>Mediterranean large prawns, chickpea froth, fresh mint and sweet pepper. Black Camargue rice cooked as a seafood risotto, line-caught Mediterranean fish. Apple cake.</i>			

<i>Le Millefeuille aux fruits rouges</i>	Olivier Lemauvio		Samedi après-midi <i>Saturday afternoon</i>
		18	14h00 – 17h30 <i>2.00 pm. – 5.30 p.m.</i>
♦ Apprenez tous les tours de main pour réussir la pâte feuilletée et la cuisson puis la caramélisation. Nous réaliserons la crème pâtissière et préparerons les fruits rouges de saison. Décor au fondant blanc confiseur et au cornet avec des rayures au chocolat, le tout, fait maison. ♦ <i>Learn all the tricks of puff pastry and cooking and caramelization. We will make pastry cream and prepare seasonal red fruits. Traditional fondant icing decorated with chocolate stripes from a paper cone – every last bit will be homemade.</i>			



Mai / May

Jeudi matin <i>Thursday morning</i>	Séverine Sagnet	<i>Préparer un buffet d'été</i>
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	23	
♦ Apprendre à s'organiser pour préparer un buffet d'été, Séverine vous livrera des recettes simples mais surprenantes et des astuces efficaces pour impressionner vos convives le jour J sans avoir passé la journée en cuisine. ♦ <i>Learn how to organize yourself to prepare a summer buffet, Séverine will give you some simple but surprising recipes and effective tips to impress your guests on D-day without spending all day in the kitchen.</i>		

5 jours d'expérience culinaire *5 days cooking experience*

Lundi au Vendredi <i>Monday to Friday</i>	Séverine Sagnet	
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	27 au 30	
♦ Pendant 5 jours, vous apprendrez à préparer des plats simples, savoureux et nutritifs. Vous apprendrez à acheter les ingrédients selon la fraîcheur des produits en allant au marché et à la ferme. Grâce à ce programme vous apprendrez à réaliser les bases des fonds et des sauces, des recettes à base de poisson et de viande, quelques recettes simples pour faire du pain et des desserts légers et gourmands. Nous irons à la chasse aux truffes en saison ou à Châteauneuf-du-Pape pour une dégustation de vin. À la fin des cours, nous vous délivrerons un certificat. ♦ <i>For 5 days, you will learn how to make simple, tasty and nutritious dishes, including going to the market, only 5 minutes away on foot) and learning how to choose your fresh ingredients. Recipes include stocks, fish, meat, bread and gourmet desserts. We will go truffle hunting in season or visit a farm and go to Châteauneuf-du-Pape for a wine tasting. At the end of the course you will go home with a certificate.</i> Prix spécial, voir pages 52-53 / <i>Special price applies, see pages 52-53</i>		

Juin / June

	Guilhem Sevin	Jeudi matin <i>Thursday morning</i>
	6	9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
♦ Minestrone de homard, petits pois, fèves, menthe et sauce homardine. Rouget barbet croustillant, sauce iodée, fricassée de petits artichauts violets. Déclinaison autour de la fraise et du basilic. ♦ <i>Lobster Minestrone with peas, fava beans, mint and lobster sauce. Red mullet with a tangy sauce with sea aromas, pan-fried little purple artichokes. Strawberries declinaison and basil medley.</i>		
	Pascal Barnouin	Samedi matin <i>Saturday morning</i>
	8	9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
♦ Les petits farcis de Provence, une des spécialités de notre région. Saint-Pierre rôti, fenouil braisé, échalotes et petits oignons confits, poivre de Guinée. Abricots caramélisés au miel de péniche, sirop amandes et romarin, sorbet citron. ♦ <i>Provençal stuffed baby vegetables, one of the specialties of our region. Roasted John Dory, braised fennel, shallots and small candied onions, Guinea pepper. Caramelized apricots with honey collected from bees on a barge, almond and rosemary syrup, lemon sorbet.</i>		
	Michel Meissonnier	Mardi matin <i>Tuesday morning</i>
	11	9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
♦ Rosace de carpaccio de homard et de tomates ananas, vinaigrette de carcasse au corail. Médaillon de canon d'agneau, jus aux olives noires, pommes fondantes. Gâteau basque aux cerises noires, caramel aux framboises. ♦ <i>Lobster and pineapple tomato rosette, lobster bisque vinaigrette with coral. Medallion of lamb fillet, lamb stock with black olives, tender potatoes. Basque cake with black cherries, raspberry caramel.</i>		



LA MIRANDE
HÔTEL *****
RESTAURANT
TABLE HAUTE
ÉCOLE DE CUISINE
SALON DE THÉ
BOUTIQUE
BAR



Mercredi après-midi <i>Wednesday afternoon</i>	Séverine Sagnet	<i>Les enfants 10/13 ans Fleurs et fruits</i>
14h00 – 16h00 2.00 p.m. – 4.00 p.m.	12	
♦ Les fleurs et les fruits cristallisés : apprends cette technique qui transforme les fleurs et les fruits en bonbons croustillants. Nous nous en servirons pour décorer un joli gâteau à confectionner pour la fête des pères. ♦ <i>Crystallized flowers and fruits: Learn this technique that turns flowers and fruits into crunchy candies. We will use them to decorate a pretty cake to make for Father's Day.</i>		

Jeudi matin <i>Thursday morning</i>	Christian Etienne	<i>La tomate</i>
9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.	13	
♦ Filets de rouget sur un steak de coeur de boeuf sauce vierge. Gâteau d'aubergines et d'agneau braisé aux tomates confites. Soupe de pêches blanches au parfum de verveine ♦ <i>Red mullet filet on a "steak" of beefsteak tomato, vierge sauce. Eggplant and braised lamb cake with confit tomatoes. White peach soup scented with verbena.</i>		

Samedi après-midi <i>Saturday afternoon</i>	Olivier Lemauiot	<i>Le Saint-Honoré</i>
14h00 – 17h30 2.00 p.m. – 5.30 p.m.	15	
♦ Réalisation de la pâte à choux, pâte sablée, crème pâtissière et chantilly. Puis montage du traditionnel Saint-Honoré. ♦ <i>Preparation of puff pastry, shortbread dough, pastry cream and whipped cream. Then, the assembly of the traditional Saint-Honoré.</i>		



<i>Les Meringues</i>	Jeff Mouroux	Jedi après-midi <i>Thursday afternoon</i>
		14h00 – 17h00 2.00 p.m. – 5.00 p.m.
♦ Réalisation d'un dessert : le Pavlova avec une meringue française. Réalisation d'une tarte au citron meringuée avec de la meringue italienne. Réalisation de grosses meringues et de décors en meringues avec de la meringue suisse. ♦ <i>Preparation of a Pavlova with French meringues. Making a lemon meringue pie with Italian meringue. Preparation of big meringues and using a Swiss meringue for decoration.</i>		

5 jours d'expérience culinaire 5 days cooking experience

Séverine Sagnet	Lundi au Vendredi <i>Monday to Friday</i>
24 au 28	9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.

♦ Pendant 5 jours, vous apprendrez à préparer des plats simples, savoureux et nutritifs. Vous apprendrez à acheter les ingrédients selon la fraîcheur des produits en allant au marché et à la ferme. Grâce à ce programme vous apprendrez à réaliser les bases des fonds et des sauces, des recettes à base de poisson et de viande, quelques recettes simples pour faire du pain et des desserts légers et gourmands. Nous irons à la chasse aux truffes en saison ou à Châteauneuf-du-Pape pour une dégustation de vin. À la fin des cours, nous vous délivrerons un certificat.

♦ *For 5 days, you will learn how to make simple, tasty and nutritious dishes, including going to the market, only 5 minutes away on foot) and learning how to choose your fresh ingredients. Recipes include stocks, fish, meat, bread and gourmet desserts. We will go truffle hunting in season or visit a farm and go to Châteauneuf-du-Pape for a wine tasting. At the end of the course you will go home with a certificate.*

Prix spécial, voir pages 52-53 / *Special price applies, see pages 52-53*

Jeudi matin
Thursday morning

Séverine
Sagnet

La truffe d'été

9h30 – 15h00
9.30 a.m. – 3.00 p.m.

27

♦ Tartines de truffes d'été et beurre truffé. Salade d'artichauts à la truffe d'été et aux noix. Dos de bar en écailles de truffes d'été cuit lentement au four, risotto aux cèpes et truffes d'été. Vacherin au poivre long et abricot.

♦ *Toast with summer truffles and truffle butter. Artichoke salad with summer truffles and walnuts. Filet of seabass with summer truffle 'scales' cooked slowly in the oven, risotto with ceps and summer truffles. Vacherin with long pepper and apricots.*



LA SALLE À MANGER

vous accueille tous les jours, midi et soir,
dans le décor du Salon Louis XV.

À côté du restaurant gastronomique, Florent Pietravallo signe une nouvelle carte, toute en simplicité et convivialité. Servis dans le Salon Louis XV, avec vue sur les jardins de La Mirande, découvrez le plaisir d'un déjeuner ou dîner, dans une magnifique salle à manger bourgeoise.

Une cuisine du moment, gourmande et généreuse.

La Maison du Fromage Crèmerie

Nathalie &
Bernard FRANCOZ



Plus de 250 Variétés de Fromages

18 Place Pie les Halles Centrales 84000 AVIGNON
sebnatber@free.fr

04.90.27.37.39 / 06.81.80.02.67

5 jours d'expérience culinaire
days cooking experience

Lundi au Vendredi
Monday to Friday

Séverine
Sagnet

2
au
6

9h30 – 15h00
9.30 a.m. – 3.00 p.m.

♦ Pendant 5 jours, vous apprendrez à préparer des plats simples, savoureux et nutritifs. Vous apprendrez à acheter les ingrédients selon la fraîcheur des produits en allant au marché et à la ferme. Grâce à ce programme vous apprendrez à réaliser les bases des fonds et des sauces, des recettes à base de poisson et de viande, quelques recettes simples pour faire du pain et des desserts légers et gourmands. Nous irons à la chasse aux truffes en saison ou à Châteauneuf-du-Pape pour une dégustation de vin. À la fin des cours, nous vous délivrerons un certificat.

♦ *For 5 days, you will learn how to make simple, tasty and nutritious dishes, including going to the market, only 5 minutes away on foot) and learning how to choose your fresh ingredients. Recipes include stocks, fish, meat, bread and gourmet desserts. We will go truffle hunting in season or visit a farm and go to Châteauneuf-du-Pape for a wine tasting. At the end of the course you will go home with a certificate.*

Prix spécial, voir pages 52-53 / *Special price applies, see pages 52-53*

Samedi matin
Saturday morning

Pascal
Barnouin

14

9h30 – 15h00
9.30 a.m. – 3.00 p.m.

♦ Brandade de rougets de roche, vinaigrette de purée d'olives noires. Filets de rougets de Méditerranée, barigoule d'artichauts, jus corsé et herbes fraîches. Citre de Provence, framboises et pêche de vigne, sirop de figues.

♦ *Brandade of red mullet, vinaigrette of mashed black olives. Filets of Mediterranean red mullet, artichokes à la barigoule, rich broth and fresh herbs. White watermelon from Provence, raspberries and wild peaches, fig syrup.*

Mardi matin Tuesday morning	Michel Meissonnier	
9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.	17	
♦ Bisquebouille de Méditerranée. Râble de lièvre en civet, pomme purée « Joël Robuchon ». Gâteau de pommes caramélisées. ♦ <i>Mediterranean bisquebouille, a bouillabaisse variation. Civet of saddle of hare, potato puree à la Joël Robuchon. Caramelized apple cake.</i>		

Mercredi matin Wednesday morning	Marc Fontanne	
9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.	18	
♦ Tartare de gambas Gamberonies nacrées au concombre, aneth et dés de citron vert, chantilly au fromage blanc. Saint-Pierre au sabayon de citron, courgette farcie à la salicorne et jus de coquillages. Oeuf à la neige au citron d'Iran et à la framboise. ♦ <i>Gamberoni prawn tartare, with cucumber, dill and diced lime, whipped cream cheese. John Dory with lemon sabayon, zucchini stuffed with samphire and seashell jus. Floating island with sweet Persian lemons and raspberries.</i>		

Jeudi matin Thursday morning	Christian Etienne	
9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.	19	
♦ Paupiette de sole façon Souvaroff, dés de truffe d'été. Suprême de pintade farci au foie gras, châtaignes et petits oignons. Poire au vin d'hypocras, glace au miel. ♦ <i>Paupiette of sole Souvaroff, diced summer truffle. Boneless breast of guinea fowl stuffed with foie gras, chestnuts and small onions. Pear with spiced Hippocras wine, honey ice cream.</i>		



Le Castel	Olivier Lemauiot	Samedi après-midi Saturday afternoon
	21	14h00 – 17h30 2.00 p.m. – 5.30 p.m.
♦ Il était une fois Le Castel, un gâteau régional au délicieux parfum de noisettes et amandes de Provence ! Nous apprendrons à le réaliser depuis le biscuit à la crème en passant par le praliné amandes et noisettes ! Pour les gourmands de la région. ♦ <i>Once upon a time there was Le Castel, a regional cake with the delicious scent of hazelnuts and almonds from Provence! We will learn how to make it from the biscuit to the cream, including the almond and hazelnut praline! For anyone with a sweet tooth in the region!</i>		



La Fourchette Restaurant

04 90 85 20 93

17, rue Racine 84000 Avignon

Fermé samedi et dimanche

contact@la-fourchette.net - www.la-fourchette.net

5 jours d'expérience culinaire 5 days cooking experience

Lundi 30 sept au Vendredi 4 oct <i>Monday to Friday</i>		
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	30 au 4	Séverine Sagnet
♦ Pendant 5 jours, vous apprendrez à préparer des plats simples, savoureux et nutritifs. Vous apprendrez à acheter les ingrédients selon la fraîcheur des produits en allant au marché et à la ferme. Grâce à ce programme vous apprendrez à réaliser les bases des fonds et des sauces, des recettes à base de poisson et de viande, quelques recettes simples pour faire du pain et des desserts légers et gourmands. Nous irons à la chasse aux truffes en saison ou à Châteauneuf-du-Pape pour une dégustation de vin. À la fin des cours, nous vous délivrerons un certificat. ♦ <i>For 5 days, you will learn how to make simple, tasty and nutritious dishes, including going to the market, only 5 minutes away on foot) and learning how to choose your fresh ingredients. Recipes include stocks, fish, meat, bread and gourmet desserts. We will go truffle hunting in season or visit a farm and go to Châteauneuf-du-Pape for a wine tasting. At the end of the course you will go home with a certificate.</i> Prix spécial, voir pages 52-53 / <i>Special price applies, see pages 52-53</i>		

Samedi matin <i>Saturday morning</i>		
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	5	Pascal Ginoux
♦ Emincé de bœuf mariné au poivre Timut, avocat grillé, condiment oignon-épices-agrumes. Saint-Pierre poêlé, fricassée de fèves de soja-échalote-tomate-arancini-fines herbes. Moelleux à la châtaigne, sorbet clémentine. ♦ <i>Minced beef marinated with Timut pepper, chargrilled avocado, onion-spices-citrus condiment. John dory pan-fried with soy beans, shallots, tomatoes, arancini and fines herbs. Chesnut soft cake, clementine sorbet</i>		

Les coquilles Saint-Jacques	Pascal Barnouin	Samedi matin <i>Saturday morning</i>
	12	9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
♦ Salade de betteraves de couleur, chioggia croquante, crème de betterave rouge et Noix de Saint-Jacques snackées. Noix de Saint-Jacques grillées, topinambours en émulsion et cèpes rôtis. Coings confits, poires et pommes, poivre de Tasmanie. ♦ <i>Different colored beetroot salad, crisp Chioggia beets, red beetroot cream and flashfried scallops. Grilled scallops, Jerusalem artichokes in an emulsion and roasted ceps. Candied quinces, pears and apples, Tasmanian mountain pepper.</i>		
Immersion en Cuisine	Florent Pietravallo	Dimanche matin <i>Sunday morning</i>
	13	9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
♦ Vous serez dirigés vers la cuisine professionnelle de La Mirande pour une immersion avec la brigade, où vous réaliserez un repas 3 plats sous les conseils avisés du chef. Après la préparation vous prendrez l'apéritif dans le restaurant gastronomique et serez servis par le maître d'hôtel et son équipe pour déguster les plats préparés. ♦ <i>You will be introduced to the professional kitchen of La Mirande, to share an experience with the team. Under the chef's supervision, you will cook a 3-course meal. After the cooking class, you will have an aperitif in the restaurant and served by the maître d'hôtel and his team to enjoy the the fabulous lunch you have prepared.</i>		
	Michel Meissonnier	Mardi matin <i>Tuesday morning</i>
	15	9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
♦ Tourte d'écrevisses, jus riche. Pigeon en salmis, criques de courgettes et aubergines, billes de betteraves au vinaigre. Soufflé à la poire. ♦ <i>Crayfish tart with a savoury sauce. Salmis of pigeon, zucchini and aubergine pancakes, beetroot balls with balsamic vinegar. Pear soufflé.</i>		

Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>	Marc Fontanne
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	16
♦ Crème de topinambours, tagliatelles virtuelles à la truffe. Filet de canette au fenouil, pamplemousse et fève de Tonka. Dessert Choco-orange. ♦ <i>Cream of Jerusalem artichokes, with “virtual” truffle tagliatelle. Duckling fillet with fennel, grapefruit and Tonka bean. Choco-orange dessert.</i>	

Jeudi matin <i>Thursday morning</i>	Italia Palladino	Cuisine Italienne <i>Truffe d'Alba</i>
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	17	
♦ Gnocchi de pomme de terre et cèpes, fondue légère de fromage piémontais, truffe blanche d'Alba. Cailles cuites en cocotte à la bière italienne, crème de butternut truffe d'Alba. Meringues à la truffe blanche avec mousse de marrons, marron glacé et sauce kaki. ♦ <i>Potato gnocchi and cep mushrooms, light Piedmont cheese fondue, white Alba truffles. Quail cooked in a casserole with Italian beer, butternut squash cream. White truffle meringues with chestnut mousse, candied chestnuts and persimmon sauce.</i> Prix spécial, voir pages 52-53 / <i>Special price applies, see pages 52-53</i>		

Samedi après-midi <i>Saturday afternoon</i>	Olivier Lemauvriot	L'entremet royal au chocolat et praliné feuilletine
14h00 – 17h30 2.00 p.m. – 5.30 p.m.		19
♦ Un grand classique de la pâtisserie : ce gâteau composé d'un biscuit aux amandes, de praliné amandes et noisettes réalisé maison et d'une mousse au chocolat noir pourra être décliné à Noël pour faire la bûche : recette à conserver ! ♦ <i>A great pastry classic: this cake made of an almond biscuit, homemade almond and hazelnut praline and a dark chocolate mousse can be adapted at Christmas to make the Yuletide log: a recipe to keep!</i>		

<i>Dresser un dessert à l'assiette</i>	Jeff Mouroux	24	Jeudi après-midi <i>Thursday afternoon</i> 14h00 – 17h30 <i>2.00 p.m. – 5.30 p.m.</i>
♦ Réalisation de desserts à l'assiette comme dans un restaurant gastronomique, en jouant avec les textures, les températures et les formes. Ananas rôti aux épices, riz au lait à la vanille et gavottes croustillantes. Vacherin aux fruits de saison, en kit, dressage à finir à la maison. Soufflé au chocolat, à déguster sur place. ♦ <i>Plating desserts as in a gourmet restaurant, playing with textures, temperatures and shapes. Roasted pineapple with spices, rice pudding with vanilla and crispy gavotte biscuits. Vacherin with seasonal fruits in a kit, the presentation to finish at home. Chocolate soufflé, to taste on the spot</i>			

	Jean-Michel Leclerc	25	Vendredi matin Friday morning 9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.
♦ Céleri rave crémeux et cèpes bouchons, carpaccio d’amanite des césars. Filet d’agneau en viennoise d’herbes, salsifis glacés au jus. Poire en fine feuille croustillante, hypocras et yaourt grec. ♦ <i>Creamy celery root and cep mushrooms, carpaccio of Caesar’s amanita. Fillet of lamb in a herb crust, braised salsify in broth. Pear in thin, crispy pastry, spiced Hippocras wine and Greek yogurt.</i>			

Tous <i>champignons !</i>	Jean-Jacques Prévôt	28	Lundi matin <i>Monday morning</i>
			9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
♦ Dôme de rattes rôties au thym, girolles, oeuf bio confit, et truffe blanche. Tronçon de lotte mitonnée au beurre d’algue et cromesquis de trompette de la mort. Mousse au chocolat et chanterelles. ♦ <i>Dome of roasted Ratte potatoes with thyme, chanterelle mushrooms, organic egg confit, and white truffle. Section of monkfish simmered with seaweed butter and bite-sized black trumpet mushroom croquettes. Chocolate mousse and chanterelles.</i>			

Novembre / November

5 jours d'expérience culinaire 5 days cooking experience

Lundi au Vendredi Monday to Friday		
9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.	4 au 8	Séverine Sagnet
♦ Pendant 5 jours, vous apprendrez à préparer des plats simples, savoureux et nutritifs. Vous apprendrez à acheter les ingrédients selon la fraîcheur des produits en allant au marché et à la ferme. Grâce à ce programme vous apprendrez à réaliser les bases des fonds et des sauces, des recettes à base de poisson et de viande, quelques recettes simples pour faire du pain et des desserts légers et gourmands. Nous irons à la chasse aux truffes en saison ou à Châteauneuf-du-Pape pour une dégustation de vin. À la fin des cours, nous vous délivrerons un certificat. ♦ <i>For 5 days, you will learn how to make simple, tasty and nutritious dishes, including going to the market, only 5 minutes away on foot) and learning how to choose your fresh ingredients. Recipes include stocks, fish, meat, bread and gourmet desserts. We will go truffle hunting in season or visit a farm and go to Châteauneuf-du-Pape for a wine tasting. At the end of the course you will go home with a certificate.</i> Prix spécial, voir pages 52-53 / <i>Special price applies, see pages 52-53</i>		

Dimanche matin Sunday morning		
9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.	10	Florent Pietravalle
		Immersion en Cuisine
♦ Vous serez dirigés vers la cuisine professionnelle de La Mirande pour une immersion avec la brigade, où vous réaliserez un repas 3 plats sous les conseils avisés du chef. Après la préparation vous prendrez l'apéritif dans le restaurant gastronomique et serez servis par le maître d'hôtel et son équipe pour déguster les plats préparés. ♦ <i>You will be introduced to the professional kitchen of La Mirande, to share an experience with the team. Under the chef's supervision, you will cook a 3-course meal. After the cooking class, you will have an aperitif in the restaurant and served by the maître d'hôtel and his team to enjoy the the fabulous lunch you have prepared.</i>		

Novembre / November

Les soufflés en pâtisserie	Brandon Dehan	Mercredi après-midi Wednesday afternoon
	13	14h00 – 17h00 2.00 p.m. – 5.00 p.m.
♦ Vous apprendrez à réaliser des soufflés comme un pro, dignes d'un restaurant étoilé. Des soufflés à base de fruits de saison et des associations de goût qui surprendront vos convives. ♦ <i>You will learn to make soufflés like a pro, worthy of a Michelin-starred restaurant. Soufflés using seasonal fruits, with taste combinations that will surprise your guests.</i>		
Les cèpes	Guilhem Sevin	Jeudi matin Thursday morning
	14	9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.
♦ Croustade de cèpes et lard de Bigorre, émulsion légère à l'ail. Filet de bar rôti en fricassée de cèpes et oignons grelots laqués. Choco-cèpe, crumble cacao et sorbet végétal. ♦ <i>Crispy porcini mushrooms with country bacon and foamy garlic sauce. Sea bass pan-fried with porcini mushroom fricassee and caramelised baby onions. Choco-porcini mushroom, coco crumble and vegetal sorbet.</i>		
Cocooning Chocolat	Aline Géhan	Samedi après-midi Saturday afternoon
	16	14h00 – 17h30 2.00 p.m. – 5.30 p.m.
♦ Offrez-vous un moment de chocolat à La Mirande. Confectionnez et repartez avec vos mendiants au chocolat noir et lait, réalisez une pâte à tartiner aux fruits rouges ainsi que des truffes au chocolat. Sur place, laissez vous aller et dégustez quelques ganaches avec une coupe de champagne dans les salons de La Mirande... ♦ <i>Give yourself a chocolate moment in La Mirande. Make and take away your dark and milk chocolate "mendiants" studded with dried fruits and nuts, chocolate truffles, chocolate-and-red berry spread. After the class, indulge yourself with some ganache chocolates and a glass of champagne in the salons of la Mirande...</i> Prix spécial, voir pages 52-53 / <i>Special price applies, see pages 52-53</i>		

Novembre / November

Lundi matin <i>Monday morning</i> 9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i> 18	Jean-Jacques Prévôt	<i>Les coquilles Saint-Jacques amoureuses !</i> ♦ Bonbon de noix de Saint-Jacques au yuzu et à l'estragon. Millefeuille de noix de Saint-Jacques et foie gras rôti, bouillon de coquillage et risotto au cerfeuil tubéreux. Tarte fine de coing et crème glacée. ♦ <i>Scallop bonbon with yuzu and tarragon. Millefeuille of scallops and roasted foie gras, shellfish bouillon and chervil root risotto. Thin-crust quince tart and ice cream.</i>
Mardi matin <i>Tuesday morning</i> 9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i> 19	Michel Meissonnier	♦ Cœur d'artichaut farci au foie gras, écrevisses et champignons. Ris de veau rôtis sauce à la crème de cèpes. Millefeuille aux poires Guyot, crème pâtissière à la vanille. ♦ <i>Artichoke heart stuffed with foie gras, crayfish and mushrooms. Roasted veal sweetbreads with cep cream sauce. Millefeuille with Guyot pears, vanilla pastry cream.</i>
Mercredi matin <i>Wednesday morning</i> 9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i> 20	Marc Fontanne	♦ Foie gras poêlé dans un bouillon d'artichauts, noisettes torréfiées. Dos de chevreuil, roulés à la menthe, citron, vanille et orange. Dessert autour de la pomme Granny Smith, chantilly au champagne rosé. ♦ <i>Seared foie gras in artichoke broth, roasted hazelnuts. Venison loin, rolled with mint, lemon, vanilla and orange. Granny Smith apple dessert, pink champagne whipped cream.</i>
Jeudi matin <i>Thursday morning</i> 9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i> 21	Olivier Chaussy	♦ Royale d'huitres à l'oignon doux des Cévennes, noisettes. Noix de Saint-Jacques saisies, légumes d'antan glacés au sautoir et crème onctueuse au citron noir d'Iran. Namelaka de chocolat blanc et citron vert, ananas rôtis à la vanille de Madagascar, émulsion coco à la feuille de pandan. ♦ <i>Oysters Royale with sweet Cevennes onions and hazelnuts. Seared scallops, glazed heirloom vegetables and luscious Persian black lemon cream. White chocolate and lime namelaka, roasted pineapple with Madagascar vanilla, coconut emulsion with pandan leaf.</i>

Novembre / November

	Jean-Michel Leclerc	Vendredi matin <i>Friday morning</i> 9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i> 22
		♦ Bonbon croustillant de foie gras et de pommes de terre. Volaille fermière de l'Ardèche à la truffe, céleri rave. Ananas Victoria rôti à la vanille et pina colada. ♦ <i>Crunchy bonbon of foie gras and potatoes. Free-range chicken from the Ardèche region, with truffles and celery root. Victoria pineapple roasted with vanilla and pina colada.</i>
<i>Les pâtisseries cocktail d'apérif</i>	Olivier Lemauiot	Samedi après-midi <i>Saturday afternoon</i> 14h00 – 17h30 <i>2.00 p.m. – 5.30 p.m.</i> 23
		♦ De la gougère au fromage aux sablés parmesan et thym, en passant par les muffins méditerranéens, des gressins à la sarriette pour vos bouchées au jambon cru comme en Italie et la traditionnelle fougasse aux légumes du soleil. ♦ <i>From cheese puffs to Parmesan and thyme shortbreads, from Mediterranean muffins, to savory breadsticks for your cured ham bites like in Italy and the traditional Provençal fougasse with sunripened vegetables.</i>
<i>Le caramel en pâtisserie</i>	Jeff Mouroux	Jeudi après-midi <i>Thursday afternoon</i> 14h00 – 17h00 <i>2.00 p.m. – 5.00 p.m.</i> 28
		♦ Bonbon au caramel beurre salé. Réalisation d'un Saint-Honoré au caramel, réalisation de choux, crèmeux caramel, glaçage des choux et décor. Crème brûlée à la fève de Tonka et caramel, à déguster sur place. ♦ <i>Salted butter caramel candy. Preparation of a caramel Saint-Honoré, of cream puffs, caramel cream, icing and decorating pastry puffs. Crème brûlée with Tonka bean and caramel, to taste on the spot</i>

Décembre / December

Les Menus de Fête de nos Grands Chefs Our Chefs' Festive Holiday Menus

Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>		
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	11	Michel Meissonnier
♦ Noix de Saint-Jacques panées aux agrumes, beurre de champagne et citron vert. Chapon rôti aux oignons et céleris. Tarte tiède au chocolat, coulis de café. ♦ <i>Scallops in a citrus crust, champagne and lime butter. Roasted capon with onions and celery root. Warm chocolate tart with coffee sauce.</i>		



Décembre / December

	Grégory Brousse	Jeudi matin <i>Thursday morning</i>
	12	9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
♦ Carpaccio de taureau de Camargue, riz soufflé et pickles. Volaille de Bresse rôtie entière, pommes fondantes et oignons doux caramélisés. Choux croustillant au chocolat. ♦ <i>Camargue beef carpaccio, puffed rice and pickles. Bresse chicken roasted whole, tender potatoes and caramelized onions. Crunchy pastry puff with chocolate.</i>		

<i>Cuisine italienne à la truffe noire</i>	Italia Palladino	Vendredi matin <i>Friday morning</i>
	13	9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
♦ Beurre au cerfeuil et truffe noire pour accompagner notre repas. Tartare de langoustine, marjolaine et sauce d'artichauts. Risotto au fromage des Langhe, et truffe noire et sauce de truffe et Barolo Chinato. Brioche au lard, poireaux et truffe pour accompagner le fromage Pecorino à la truffe noire. ♦ <i>Chervil and black truffle butter to go with our dishes. Langoustine tartare, marjolaine and artichoke sauce. Cheese risotto from the Langhe region, sautéed black truffles and truffle sauce with Barolo Chinato. Brioche with bacon, truffles and leeks to go with black truffle Pecorino.</i> Prix spécial, voir pages 52-53 / <i>Special price applies, see pages 52-53</i>		

	Pascal Barnouin	Samedi matin <i>Saturday morning</i>
	14	9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
♦ Terrine de foie gras de canard, pommes rôties, caramel d'hypocras. Risotto parmesan de meule, champignons & premières truffes servi dans un Jack Be Little ou pâtidou. Mousseux aux châtaignes, crème au chocolat Jivara, éclat de marron glacé. ♦ <i>Terrine of duck foie gras, roasted potatoes, spiced Hippocras wine caramel. Parmesan cheese risotto, mushrooms & first truffles served in a Jack Be Little or small pumpkin. Chestnut mousse, Jivara chocolate cream, candied chestnuts.</i>		

Les Menus de Fête de nos Grands Chefs
Our Chefs' Festive Holiday Menus

Lundi matin <i>Monday morning</i>		
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	16	Christian Etienne
♦ Escalope de foie gras poêlé sur une purée d'artichauts. Dos de biche, garniture de fête et sauce truffée. Dessert chocolat et truffe. ♦ <i>Seared escalope of foie gras on artichoke puree. Venison loin, festive garnishes and truffle sauce. Chocolate and truffle dessert.</i>		

Mercredi après-midi <i>Wednesday afternoon</i>		
14h00 – 17h00 <i>2.00 p.m. – 5.00 p.m.</i>	18	Brandon Dehan
		<i>Les bûches</i>
♦ Apprenez à réaliser une bûche de fête comme chez les grands pâtisseries. Avec des fruits de saison et des associations de goûts étonnantes qui surprendront vos convives. ♦ <i>Learn how to make a Christmas log like the great pastry chefs. With seasonal fruits and surprising combinations of tastes that will astonish your guests</i>		

Jeudi matin <i>Thursday morning</i>		
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	19	Séverine Sagnet
		<i>Menu de Noël simple et efficace !</i>
♦ Saint-Jacques lutée aux artichauts et aux truffes. Quasi de veau fumé, jus de veau, foie gras, purée de panais et légumes rôtis. Bûche de Noël aux fruits exotiques et flambée au rhum. ♦ <i>Pastry-sealed scallops with artichokes and truffles. Smoked veal rump, veal jus, foie gras, parsnip puree and roasted vegetables. Christmas log with tropical fruits, flambéed with rum.</i>		

	Olivier Chaussy	Vendredi matin <i>Friday morning</i>
	20	9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
♦ Bonbon de reblochon truffé, crème de topinambours à la fève tonka. Turbot rôti sur os, ail noir et espumas de pomme de terre au beurre noisette. Crèmeux de chocolat Gianduja, poires pochées à la cardamome et croquant au thé Matcha. ♦ <i>Turbot roasted on the bone, black garlic and potato espuma with hazelnut butter. Creamy Gianduja chocolate, poached pears with cardamom and crunchy Matcha tea biscuit.</i>		





Atelier enfants *Children's cooking class*



L'atelier des petits Marmitons... à partir de 7 ans

Les enfants aussi cuisinent comme des chefs. L'art de bien manger, de connaître et d'acheter les bons produits, d'associer les textures et les couleurs... c'est tout petit que cela s'apprend !

Le chef éveillera leurs papilles et leur créativité. Du chocolat, du croustillant, du fondant, des jeux et des rires pour des moments éducatifs et ludiques. De l'apprentissage des recettes... au goûter... deux heures de pure gourmandise, qui se termineront en dégustation !

Pour les enfants : cours de pâtisserie, goûter et jus de fruits : 46 €

Children cooking classes... from 7 years old...

Children can also cook up a storm! The art of eating well, recognizing and buying good products, combining textures, colours and tastes...can all be learnt when you're small!

The chef will introduce children to taste and creativity. Chocolate, crispy and soft treats, laughter and games make for delicious learning! From making the recipes...to the midafternoon snack...three hours of sweet delights!

For children: class, snacks and fruit juices: 46 €

Mercredi 6 février	<i>Meringues et Vacherin</i>	page 16
Mercredi 17 avril	<i>Le fraisier</i>	page 21
Mercredi 12 juin	<i>Fleurs et fruits cristallisés</i>	page 30

Ateliers pâtisserie et chocolat

Pastries and chocolate classes



Les conseils d'un chef pour réaliser tous les desserts dont vous rêviez, c'est possible !

The advice of a chef to help you create all the desserts you've dreamt of is a dream that can come true!

Samedi 20 avril <i>Saturday, april 20th</i>	Cocooning Chocolat de Pâques <i>Cocooning Chocolat de Pâques</i>	page 21
Jeudi 25 avril <i>Thursday, april 25th</i>	La Vanille <i>Vanilla</i>	page 22
Samedi 27 avril <i>Saturday, april 27th</i>	Les macarons <i>Macaroons</i>	page 23
Jeudi 9 mai <i>Saturday, may 9th</i>	Le fraisier <i>Strawberry cake "le fraisier"</i>	page 24
Samedi 18 mai <i>Saturday, may 18th</i>	Le Millefeuille aux fruits rouge <i>Millefeuille</i>	page 25
Samedi 15 juin <i>Saturday, june 15th</i>	Le Saint-Honoré <i>Saint-Honoré</i>	page 30
Jeudi 20 juin <i>Thursday, june 20th</i>	Les meringues <i>Meringues</i>	page 31
Samedi 21 septembre <i>Saturday, september 21th</i>	Le Castel <i>Castel</i>	page 35
Samedi 19 octobre <i>Saturday, october 19th</i>	L'entremet chocolat praliné <i>Chocolate and praliné cake</i>	page 38
Jeudi 24 octobre <i>Thursday, october 24th</i>	Dresser un dessert à l'assiette <i>Learn how to plate dessert</i>	page 39
Samedi 16 novembre <i>Saturday, november 16th</i>	Cocooning Chocolat <i>Cocooning chocolat</i>	page 41
Samedi 23 novembre <i>Saturday november 23th</i>	Les pâtisseries cocktail d'apérif <i>Salted pastries for the aperitif</i>	page 43
Jeudi 28 novembre <i>Thursday, november 28th</i>	Le caramel <i>Caramel</i>	page 43

Les Tarifs

Prices

Le cours de cuisine (du lundi au vendredi)	125 €
Le cours de cuisine (samedi et dimanche)	140 €
Déjeuner invité	86 €
Cours de cuisine « Truffe » / Invité	165 € / 125 €
Cours de cuisine en exclusivité (10 personnes min.)	140 €
Cours de cuisine pour les enfants, dès 7 ans	46 €
Le cours de pâtisserie (du lundi au vendredi)	80 €
Le cours de pâtisserie (samedi et dimanche)	90 €
Atelier chocolat	110 €
4 cours de cuisine par semaine (hors week-end et cours « truffe »)	460 €
Abonnement de 10 cours (hors cours « truffe »)	1100 €
5 jours d'expérience culinaire	980 €
Dîner à <i>La Table Haute</i>	95 €
Tablier professionnel brodé La Mirande	29.50 €

Nos tarifs s'entendent toutes taxes comprises. Les dates et termes peuvent être modifiés sans préavis. Réservations et annulations :

- Le nombre de participants doit être au minimum de 8 personnes. Si ce nombre n'est pas atteint pour un cours de cuisine, il sera annulé.
- L'Ecole de Cuisine de La Mirande est un lieu qui reçoit une vingtaine de chefs, il se peut qu'ils aient des contraintes de dernière minute. Dans ces cas-là, La Mirande se réserve le droit d'annuler ou de déplacer les cours.
- Le nombre de places disponibles est limité à 12 personnes. Au delà, les demandes sont placées sur une liste d'attente et contactées en cas de désistement.
- Une option devient réservation ferme avec 50% du montant des cours versés à titre d'acompte au moment de la réservation.
- En cas d'annulation de la part du participant, à moins de 3 semaines avant la date du cours, l'acompte sera remboursé (-10%) si la place est relouée. Si ce n'est pas le cas, l'acompte sera conservé. Dans le cas d'une réservation avec un bon cadeau délivré par La Mirande, la réservation est prise, puis confirmée au minimum une semaine avant par la responsable des cours de cuisine. Si le participant ne se présente pas au cours de cuisine, ou annule sa réservation, le bon cadeau sera considéré comme consommé.

<i>Cooking class (Monday to Friday)</i>	125 €
<i>Cooking class (Saturday and Sunday)</i>	140 €
<i>Guest for lunch</i>	86 €
<i>Truffle cooking class / Guest for the meal</i>	165 € / 125 €
<i>Private cooking class (10 participants min.)</i>	140 €
<i>Children's cooking class, from 7 years old</i>	46 €
<i>Pastry class (Monday to Friday)</i>	80 €
<i>Pastry class (Saturday and Sunday)</i>	90 €
<i>Chocolate workshop</i>	110 €
<i>4 cooking classes a week (week-ends and truffle classes excepted)</i>	460 €
<i>Subscription for 10 classes (truffle classes excepted)</i>	1100 €
<i>5 days cooking experience</i>	980 €
<i>Dinner at The Table Haute</i>	95 €
<i>Professional apron embroidered La Mirande</i>	29.50 €

Prices include all taxes. Prices and terms are subject to change without notice. Reservation and cancellation policy:

- *The course will be cancelled if we have less than 8 participants. Registration is limited to a maximum of 12 participants. Beyond that number, names will be placed on a waiting list and contacted if a space opens up. A deposit of 50% is required when booking a class to confirm the reservation. In the event of a cancellation by the participant, less than 3 weeks prior to the class, the deposit (-10%) will be refunded if another participant is found to fill the space.*
- *If booking with a gift voucher, the reservation becomes definite 1 week prior to the class and cannot be cancelled or postponed after that date. The course can be cancelled if we have less than 8 participants.*
- *Registration is limited to a maximum of 12 participants. Beyond that number, names will be placed on a waiting list and contacted if a space opens up. A deposit of 50% is required at the reservation to confirm registration. In the event of a cancellation by the participant, less than 3 weeks prior to the class, the deposit (-10%) will be refunded if another participant is found to fill the space. In case you book with a gift voucher, the reservation becomes definite 1 week prior to the class and cannot be anymore cancelled or postponed.*



La Table Haute de La Mirande De la ferme à la Table...

Dans l'ancienne cuisine de La Mirande, le fourneau à bois du XIX^e siècle a repris du service.

Tous les mardis, mercredis, vendredis et samedis soirs, à partir de 20 heures, la cheffe de la *Table Haute*, Séverine Sagnet et son acolyte Jeff Mouroux, vous invitent à partager leur passion pour la cuisine. Ils prépareront sous vos yeux, dans des casseroles en cuivre, des mets imaginés au retour de leur marché et provenant des produits fermiers alentours. Car la philosophie de Séverine Sagnet, c'est de faire au plus court entre la ferme et la table... Saveurs à déguster autour de la grande *Table Haute* en accord mets et vins de La Vallée du Rhône, réalisés par Anne Laure Groubet, dans la plus grande convivialité...

La Mirande's Guest Table From farm to table...

Every Tuesday, Wednesday, Friday and Saturday at 8 pm, we organize a delightful dinner at the 'Table Haute' in our 19th century kitchen.

Guests are invited to sit around the huge wooden table, at one end of which the head chef Séverine Sagnet and her assistant Jeff Mouroux prepare the meal, which they cook in front of you in old copper pans, on the 19th C wood-fired stove. The fixed menu, using fresh farm produce, is chosen according to the daily market, because Séverine Sagnet believes in taking the shortest route possible from farm to table... Savoury dishes served around the big Table Haute, paired with wines from the Rhone Valley chosen by our sommelier, Anne Laure Groubet, make for a special moment in a warm and friendly atmosphere!



*Des saveurs authentiques
Un savoir-faire artisanal
Depuis 1958*

*Maître torréfacteur
Maison de thé
Chocolaterie*



Nos boutiques

Châteauneuf
ZA LA CHAFFINE
04 90 90 94 95
du lundi au samedi
10h / 12h / 14h / 19h

CC Buld'air
IKEA - Le Pontet
04 90 32 00 89
du lundi au samedi
10h / 19h30

Saint Rémy de Pro
4 Boulevard Mirabeau
04 32 60 64 20
du lundi au samedi
10h / 19h

Avignon
12 Place du Change
04 90 33 83 84
Lundi 14h-19h
Mardi au samedi
10h / 19h

www.lamaisonduboncafe.fr



Retrouvez toute notre actualité



LA MIRANDE
AVIGNON

4, place de l'Amirande
F-84000 Avignon
Tél. +33 (0)4 90 14 20 20
Fax. +33 (0)4 90 86 26 85
mirande@la-mirande.fr
www.la-mirande.fr

GPS 43°57'00.44"N/4°48'27.43"E