

# Programmation 2019



Janvier à juin 2019

## Janvier 2019



### Cuisine indienne (reprise) — 9 janvier 2019, 19h00

Cette formation aux arômes parfumés vous permettra d'utiliser et de marier bon nombre d'épices et de condiments que vous possédez déjà à la maison, mais que vous n'osez peut-être pas combiner ensemble. Cette cuisine goûteuse et savoureuse intègre, entre autres, la cannelle, le cumin, le curry, le curcuma, la coriandre, le piment, le gingembre et le lait de coco. Durant cette formation, nous dégusterons des recettes typiques telles que les samoussas, le poulet au beurre et le porc vindaloo.

### Les macarons (reprise) — 16 janvier 2019, 19h00

Les macarons... Ces merveilleuses petites friandises qui deviennent rapidement une véritable dépendance sucrée! Ce cours mettra l'emphase surtout sur les trucs et techniques de travail permettant de bien réussir vos macarons comme les professionnels. Plusieurs recettes de pâtes et de garnitures seront explorées durant l'atelier. Il y en aura pour tous les goûts : classique, moderne, originale, audacieuse...



### Sauces & bouillons I (reprise) — 23 janvier 2019, 19h00

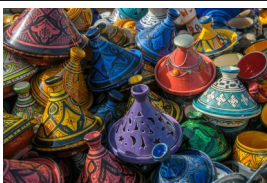
Ce cours fait un survol des principaux types de sauces classiques, évolutives et celles utilisées en restauration haut de gamme. Voici quelques recettes abordées durant le cours : sauce espagnole, demi-glace, gastrique, hollandaise, béarnaise, beurrés blanc et nantais, etc.

## Février 2019

### Bonbons & confiseries — 6 & 13 février 2019, 19h00

Les bonbons ce n'est pas que pour les enfants! ...même s'ils en sont les principaux consommateurs. Ce cours pratique mettra une attention particulière sur les techniques du sucre et de la confiserie d'antan et moderne. Parmi les bonbons explorés, vous découvrirez le sucre d'orge, les caramels, la guimauve, le nougat, le praline et la pâte de fruits.

### Cours pratique



### Cuisine marocaine (reprise) — 20 février 2019, 19h00

En attendant l'été et ses saveurs estivales, L'Académie désire faire une incursion dans les traditions culinaires marocaines. Ce programme explore plusieurs plats typiques de cette région tels que les tajines, les couscous, la soupe harira et plusieurs autres délices de ce pays du nord de l'Afrique.



**L'Académie**

37-b, 7<sup>e</sup> rue Ouest  
Ste-Anne-des-Monts (Québec)  
G4V 2K4

### Inscriptions/Informations

[www.yannickouellet.com](http://www.yannickouellet.com)  
[info@yannickouellet.com](mailto:info@yannickouellet.com)  
(418) 763-1352

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

### Chèque cadeau

en vente à



L'Armoire à vrac

111-C, boul. Ste-Anne Ouest  
Ste-Anne-des-Monts (Québec)  
(581) 338-2828

## Mars 2019

---



### Cuisine de Corée — 6 & 13 mars 2019, 19h00

Cette cuisine savoureuse et parfumée, reconnue pour sa qualité et la variété de ses plats, mettra du soleil dans vos cuisines. Durant cette formation, en plus du riz indispensable au menu coréen et aux saveurs relevées de coriandre, de piments et de sésame, nous dégusterons des recettes typiques de la Corée tel que le Kimchi, le bulgogi, grillade de boeuf marinée et le mandu, un style de ravioli farci accompagnés d'une sauce piquante.

---

### Sushis I (reprise) — 20 mars 2019, 19h00

L'un de nos cours les plus populaires! Le cours Sushi I est un cours d'initiation à la préparation de cet incontournable de la cuisine japonaise. Ce cours pratique vous permettra d'apprendre les bases de la préparation des sushis : la cuisson du riz, le façonnage de makis et autres bouchées composant un plateau japonais haut en saveurs et en couleurs.

#### Cours pratique



## Avril 2019

---



### Tartares & bols de poke — 3 & 10 avril 2019, 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.

#### Cours pratique

### Pains & boulangerie maison I (reprise) — 24 avril 2019, 19h00

Un autre de nos cours phares! Venez mettre la main à la pâte à cet atelier pratique qui vous permettra d'apprendre les rudiments de la boulangerie domestique. Durant l'atelier vous apprendrez à confectionner les pâtes de bases et les techniques, vous permettant de travailler efficacement et sans trop d'effort lors du pétrissage. Notre but : faire en sorte que la boulangerie devienne pour vous un moment de plaisir et non plus une corvée ménagère!

#### Cours pratique



## Mai 2019

---



### Sri Lanka, parfums d'Orient — 1 & 8 mai 2019, 19h00

Le Sri Lanka, qualifié de perle de l'Océan Indien, est une destination gourmande reconnue partout dans le monde. Parmi les incontournables, vous découvrirez le « rice & curry », plat national Sri lankais, le vadai (gros beignets moelleux à la farine de lentilles), le Appa (crêpe croustillante au lait de coco) et le watalapam (flan exotique).

### Saucisses & charcuteries maison (reprise) — 22 mai 2019, 19h00

Jamais la charcuterie n'aura été aussi populaire et accessible grâce aux produits, venant de charcutiers vedettes et des multiples terroirs, qui inondent nos marchés publics. Durant cette formation en démonstration, nous ferons un tour d'horizon de différentes techniques de confections de saucisses, saucissons sec, boudins blanc et jambon maison.



## Juin 2019

---



### Pique-niques & collations estivales — 5 & 12 juin 2019, 19h00

Venez redécouvrir la joie des pique-niques et des collations estivales et soyez fin prêt pour le retour de la belle saison. Cet atelier explorera plusieurs types d'événements tels que le dîner champêtre, la fête d'enfant, l'apéro, le brunch, l'heure du thé, et quelques autres activités estivales.

---