

Invitation personnelle | blogueur



Une journée rien que pour vous !

Avec les Huiles d'olive de nos terroirs

Samedi 2 avril 2016
à l'Atelier 750g
Paris (10^{ème})



Le matin

Accueil dès 9 h

On commence avec un p'tit café (ou un thé !) et quelques gourmandises...

9 h 50 | **Battle en duo** « Salade pour tous avec les huiles d'olive de nos terroirs » à partir d'un panier surprise
Coaché par Annelise Chardon qui vous proposera sa version - *sur inscription*

10 h 00 | Initiation à la **dégustation** et mariages huile d'olive / mets par Alexandra ou Emilie de l'AFIDOL
Nombre de places limité (15 personnes) – sur inscription

11 h 00 | **Battle en duo** « C'est l'heure de l'apéro avec les huiles d'olive de nos terroirs » à partir d'un panier surprise
Coaché par Annelise Chardon qui vous proposera sa version - *sur inscription*

11 h 00 | Un apéritif aux couleurs provençales : **mariages** vins de Provence et olives - idées recettes
Par Alexandra ou Emilie de l'AFIDOL – *sur inscription*

Les battles ont un nombre de places limité (8 personnes), pensez bien à vous inscrire avant. Chaque battle se fera en binômes, vous pouvez donc choisir votre binôme et vous inscrire ensemble si vous le souhaitez.

12 h 15 | Un moment de partage et de convivialité : dégustation des plats préparés lors des battles du matin et quelques bons produits régionaux (pain, fromage, charcuterie...) seront partagés autour de quelques idées cuisine !

L'après-midi

13 h 30 | Finale du concours «Régalez-vous en cuisine avec les Huiles d'olive de nos terroirs...» : 4 finalistes (accompagnés d'un commis choisi parmi les participants de la journée) coaché par Chef Hugues de 750g

*Vous souhaitez être commis de l'un des finalistes?
Faites-le nous savoir !*

13 h 45 | Fondant au chocolat et crème citron à l'huile d'olive

Démonstration culinaire participative avec Annelise
Nombre de places limité (15 personnes) – sur inscription

14 h 45 | Tarte aux fraises déstructurée à l'huile d'olive
Démonstration culinaire participative avec Annelise
Nombre de places limité (15 personnes) – sur inscription

15 h 45 | Choix du gagnant et classement des recettes par le jury

16 h 15 | Remise des prix et verre de l'amitié



Finaliste de Masterchef 2012 et 2^{ème} de Masterchef Les Meilleurs, Annelise Chardon crée des recettes gourmandes, anime des dîners, des ateliers ou événements culinaires. Depuis 2013, Annelise est ambassadrice des Huiles d'Olive de nos terroirs.



Pour s'inscrire, c'est simple !

Par téléphone : 04 75 26 90 90

Par mail : contact@huilesetolives.fr

Rendez-vous le 2 avril à l'Atelier 750 g
60 rue Faubourg Poissonnière
Paris 10^{ème}

***Métro** Poissonnière (Ligne 7), Bonne Nouvelle (lignes 8 et 9)*

***Station Taxi** 19 Boulevard Saint-Denis*

***Parking** 24/24 Vinci 40, rue Dussoubs 75002 Paris (à 850 mètres) // Vinci 92, rue Réaumur 75002 Paris (à 750 mètres)*

***Borne autolib'** 64, rue du Faubourg Poissonnière*

huiles-et-olives.fr

 /HuilesetOlives

