

# Cours de Cuisine

## Huiles & Fermentations

### Cours de cuisine avec Florian Puglia Chef du restaurant Roselières

*Date* : 25/02/25

*Durée* : 3h (de 16h30 à 19h30)

*Niveau* : intermédiaire

*Lieu* : Restaurant Roselières, 2 place Richelieu, 17600 Saujon

*Prix* : 89 euros / personne

*Thème* : Fermentations, infusions & huiles végétales

*Détails du cours & techniques* : Confection d'une huile d'herbes; Aromatisation de ses propres huiles. Comprendre & réaliser des fermentations : fermentation de poire & de panais. Réalisation d'une infusion de peaux de clémentine. Recettes entières autour des techniques réalisées. Astuces 0 déchet ; Dressage.

Le tarif de la prestation (3H) comprend :

- Une boisson chaude d'accueil
- Le cours participatif (jusqu'à 6 personnes maximum)
- Les fiches techniques pour reproduire les recettes à la maison
- La dégustation sur place de vos réalisations avec accord met & vin (1 verre)

**Réservations :**

**Par téléphone : 05 46 06 92 35**

**Par mail à [contact@restaurant-roselieres.com](mailto:contact@restaurant-roselieres.com)**