

Notre Cuisine



CONSERVATOIRE
GRAND SUD
DES CUISINES

RENDEZ-VOUS CULINAIRES

Sous la houlette de Jean CAITUCOLI, Cuisinier au Conservatoire
des Cuisines de Camargue et au Conservatoire Grand Sud
des Cuisines du Terroir.

Parce que le monde entier nous envie ce petit plus qui donne l'accent de notre terroir...
Partager les recettes ou en retrouver le goût des plus anciennes, tel est le but de
ces stages où la convivialité est de mise.

Le 25 avril : **La cuisine des marais « à la découverte des herbes »**

Intervenant : Nicole, Botaniste à la Tour du Valat

Rendez-vous 9 h 30 Lieu : au Cabanon du Verdier au Sambuc

Cueillette des plantes comestibles

11 h 30 : préparation de la cueillette

Participation aux frais 20 € par personne Sur inscription nombre limité à 10 personnes

Découverte des Vins de Camargue

Intervenants : Hélène et Patrick MICHEL, Propriétaires viticulteurs

Rendez-vous 18 h 30 Lieu : Mas de la Valériole

Participation aux frais 20 € par personne Sur inscription nombre limité à 50 personnes

Le 20 juin : **Vins d'été**

Le 7 novembre : **La pêche du Vaccarès**

Découverte de la pêche puis rendez-vous au «Cabanon de Jean» au Sambuc où on pourra discuter autour des poissons
du Vaccarès (geole, anguille, etc...) et à 11 h 30 préparation et dégustation des poissons.

Intervenant : Michel BENEZECH, Pêcheur professionnel

Rendez-vous 9 h 30 Lieu : au bord du Vaccarès

Participation aux frais 20 € par personne Sur inscription nombre limité à 10 personnes

Le 5 décembre : **Le « Gros Souper »**

Intervenant : Jean CAITUCOLI

Rendez-vous 9 h ou 14 h (à préciser) Lieu : « Le Cabanon de Jean »

Participation aux frais 25 € par personne Sur inscription nombre limité à 12 personnes

Sur inscription au Comité des Fêtes d'Arles 04 90 96 47 00