

A nous Lyon
28 janvier 2009

Cuisine moléculaire

3 cours de 2h accessibles à tous à la fin du mois de janvier pour décoder les techniques de sphérification, de lyophilisation ou de chromothérapie et se régaler de ses propres réalisations.

Un cocktail d'atatoire moderne le jeudi 29 (avec œufs brouillés au siphon et spaghetti de parmesan virtuel), des gambas grillées à l'air de sauce de soja le vendredi 30 et des espumas et émulsions en tous genres le samedi 31. Notez aussi que des menus monochromes réalisés en une heure sont également proposés : le monochrome tout violet avec vitelottes, radis rouges et pralines est aussi bon que beau ! Miam !

Atelier des Chefs,
8 rue St Nizier, Lyon 2^e.
Tél. : 04 78 92 46 30