

26/01/10

Cours de biéologie et cuisine avec L'atelier des chefs



Dans le cadre du partenariat entre l'atelier des Chefs et Saveur Bière, nous vous proposons de participer au prochain cours de biéologie et cuisine organisé par l'atelier des Chefs. Ce cours qui aura lieu le vendredi 19 février 2010 de 19h à 20h vous permettra de découvrir les secrets de la bière avec François Devos, biéologue professionnel et de préparer un plat avec Réginald Ioos, Chef à l'atelier de Lille. Dans une ambiance conviviale, préparez cette recette authentique du Nord de la France suivi de la dégustation du plat. La recette du jour : Boeuf minute comme une carbonnade flamande, à la Chimay bleue. Un sauté de boeuf cuisiné dans un jus aromatique à la bière, à la vergeoise et au pain d'épice. Un classique de la cuisine du Nord, version express.



Évaluation du site

Saveur Bière est avant tout une boutique en ligne spécialisée dans la bière. Outre les présentations de produits, on trouve ici un blog couvrant l'actualité de la bière et de son industrie, au sens large.

Cible
Spécialisée

Dynamisme* :1

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

The logo features the number '52' in a stylized, bold font on the left, followed by the words 'Saveur Bière' in a red, cursive script font on a yellow rectangular background. The background of the entire page is a blue gradient with faint, circular patterns.

Découvrez cette recette à la bière !

Tarif : 36 euros / pers. Rendez-vous le vendredi 19 février 2010 à partir de 19h à L'atelier des Chefs Lille 74 Boulevard de la Liberté. (Voir le plan)

» S'inscrire au cours