

# L'atelier de la cuisine des fleurs

La Confiserie Florian crée son école de cuisine en collaboration avec le chef Yves Terrillon (formé à l'école supérieure de cuisine de Paris). Dans son univers de fleurs et de douceurs, l'atelier de la cuisine des fleurs ouvre ses portes au Pont du Loup, pour le bonheur de tous et surtout des fins gourmets.

Tout au long de l'année, des cours de cuisines, des formations et des démonstrations y sont proposées.

Après avoir rassemblé 25 chefs étoilés de la Côte d'Azur dans un magnifique livre de recettes, puis publié un second ouvrage relevant les secrets de fabrications des confiseries, c'est en toute logique qu'est apparue l'idée de créer une école de cuisine permettant à nos visiteurs d'apprendre et mettre en œuvre des recettes originales, fleuries et provençales.

Situé dans un ancien hôtel du village, l'atelier aux larges baies vitrées offre soleil et chaleur aux participants qui ont une vue panoramique sur le charmant village.

À la fois moderne et raffiné, l'espace peut accueillir 12 personnes lors d'ateliers participatifs et jusqu'à 30 personnes pour des démonstrations (chocolat, travail des fleurs...).

À l'issue du cours de cuisine, la salle à manger avec sa table d'hôte permettra la dégustation des plats en toute convivialité.

## Plusieurs formules ont été imaginées :

**Pour les enfants** avec la confection de gâteaux, crêpes ou autres gourmandises.

**Des thèmes autour des fleurs** (rose, violette, jasmin) et des agrumes

(citron, orange, mandarine...) : filet de canette à la violette,

l'osso bucco de lotte au citron, bonbon de foie gras à la rose...

**Des recettes classiques et provençales** : blanquette d'agneau...

## Informations pratiques :

“Les accords d'un plat”

Préparation d'un plat avec sa garniture, 1h30 :

35 € avec le plat à emporter pour une personne.

45 € dégustation sur place, vin offert.

“Les secrets gourmands”

Préparation d'une entrée, d'un plat, de sa garniture et d'un dessert, 3h00 : 80 €.

Dégustation sur place, vin offert.

“Les petits marmitons”

Préparation de recettes simples et de pâtisseries pour les enfants dès 8 ans, 2h00 : 25 €.

Dégustation sur place ou à emporter.