

**L'ATELIER CUISINE DE PATRICIA
OUVRE SES PORTES
À VERSAILLES EN SEPTEMBRE 2009 !**

COMMUNIQUE DE PRESSE
-pour diffusion immédiate-
Versailles, juillet 2009

LA BELLE AVENTURE...

Il est des passions qui font changer de cap. Après 20 années passées dans les Ressources Humaines à des postes de management, Patricia s'est lancé un défi d'envergure. Cette Versaillaise a choisi de partager « son amour » pour la bonne cuisine, en créant **L'Atelier Cuisine de Patricia**. En véritable professionnelle et en passionnée de longue date, elle suit les cours de cuisine et de pâtisserie à l'Ecole du Cordon Bleu de Paris. Elle obtient son « Grand Diplôme » au printemps 2009 après une année de cours intensifs. Dès septembre 2009, elle reçoit dans un atelier-cuisine raffiné et accueillant !

... DE PATRICIA

D'origine italienne, Patricia a toujours aimé cuisiner et recevoir. Son plaisir ? Rechercher des recettes dans les livres des chefs (petits et grands), les revisiter, les adapter au goût du jour. Les recettes qu'elle aime partager : velouté de carottes au cumin et coquilles Saint Jacques poêlées, tarte aux tomates confites et son coulis de basilic, épaule d'agneau sucré-salé, dorade poêlée au fenouil, coulibiac de saumon, verrines de tiramisu aux framboises et son crumble noisettes, macaron à la framboise - sauce mousseline....

UNE APPROCHE RESPECTUEUSE ET CONVIVIALE...

Au sein d'un groupe de 8 personnes maximum, Patricia propose par une approche souple, d'expérimenter la cuisine, de se lancer, d'oser mettre la main à la pâte, ou de se perfectionner tout en se faisant plaisir ! Dans une ambiance de partage courtoise et raffinée, chaque recette est présentée « pas à pas » avec goût du détail et tours de main. Equilibre des saveurs, plaisir des yeux et des papilles : préparer un plat devient alors un véritable régal !

A **L'Atelier Cuisine de Patricia**, le participant sera reçu comme chez elle, apprendra ses recettes, ses astuces et repartira avec une fiche complète illustrée qui lui permettra de refaire, sans difficulté, ce qu'il aura appris. Quel que soit le cours, la cuisine de Patricia est inspirée et respectueuse de l'héritage culinaire français : cuisine traditionnelle ou cuisine actuelle, sa philosophie s'appuie sur le respect des saveurs et de bons produits.

... DANS UN DÉCOR ADAPTÉ ET ÉLÉGANT

L'Atelier Cuisine de Patricia s'est installé au premier étage d'un bel immeuble du XVIIIe. Cet espace de 50 m² dédié a été aménagé dans une configuration conviviale et pratique pour le bon déroulement d'un cours. Matériaux nobles (bois, pierre, lin), équipements haut de gamme, teintes chaudes et colorées offrent au lieu un esprit cosy où l'on se sent bien en toute simplicité.

En plein cœur de Versailles, l'atelier est idéalement situé face au Marché Notre-Dame fondé par Louis XIV, et de ses anciennes halles aux noms évocateurs : Carré de la Farine, à la Viande, aux Herbes ou à la Marée. Datant du XIXe siècle, ces espaces demeurent aujourd'hui encore aussi pittoresques qu'animés. Patricia y a sélectionné les meilleurs artisans et producteurs : maraîcher, boucher, fromager et poissonnier, qui approvisionnent quotidiennement en produits frais, chaque cours de cuisine.

... À UN PUBLIC VARIÉ

A **L'Atelier Cuisine de Patricia**, cuisiniers en herbe ou amateurs éclairés sont invités à la découverte du goût et du plaisir à cuisiner.

Avec un éventail de cours adaptés à tous les niveaux, débutants, amateurs confirmés ou enfants et adolescents trouveront la formule qui leur convient. Même les touristes gastronomes de passage à Versailles pourront recevoir, en anglais, un cours de cuisine traditionnelle française après la visite du marché !

LES FORMULES

« CUISINE DU MOMENT ET PLAISIR PARTAGE » – 3H30 - 80€

Selon les saisons et les produits du marché, un menu complet inspiré de la cuisine contemporaine que vous saurez facilement refaire pour vos amis ou vos proches. Dégustation autour de la table avec l'ensemble des participants.

« CUISINE TRADITIONNELLE FRANÇAISE AVEC VISITE GUIDÉE DU MARCHÉ » 1 H DE VISITE + 3 H DE COURS/DEGUSTATION - 100 €

Cours dispensé en anglais pour les touristes étrangers.

Prenez le temps d'une visite du marché Notre-Dame, et découvrez les artisans et producteurs sélectionnés. Ensuite, passez en cuisine, réalisez un menu complet et dégustez !

« PATISSERIES & GOURMANDISES » – 2H - 50€

Macarons, tartes, charlottes, verrines ... n'auront plus de secrets pour vous.

Après le cours, chacun repart avec le dessert qu'il a confectionné et pourra dire « c'est moi qui l'ai fait ! »

« CUISINE JOUR DES ENFANTS/ADOLESCENTS » – 2H OU 3H (POUR LES 6/12 OU LES 12/18 ANS ANS) 35 A 45 €

Des recettes saines et simples pour initier les enfants et les adolescents au goût et à l'équilibre. De quoi donner, très jeune, de bonnes habitudes alimentaires tout en s'amusant !

Sur demande :

- Soirée d'entreprise et soirée privée
- Goûter d'anniversaire
- Découverte des accords mets et vins

Pour en savoir plus sur le programme des cours,
s'inscrire et régler par carte bancaire sur un site sécurisé,
rendez-vous sur www.lateliercuisinedepatricia.com