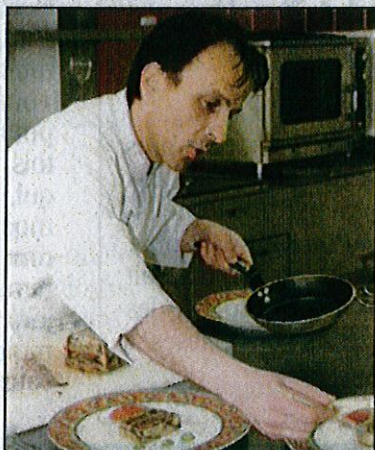


## ■ CHANTILLY

# En cuisine avec un grand chef

**COURS.** Mis en place l'année dernière, les ateliers de cuisine du grand chef Fabrice Seigner, à la Ferme de la Canardière, ont trouvé leur rythme de croisière. Les gourmets, désireux de concocter un menu d'exception, avec des produits de saison, se pressent à ces cours, dispensés par le chef qui a officié derrière les fourneaux de restaurants parisiens étoilés.



(DR.)

Dans le cycle des ateliers d'automne en cours, les fruits et légumes de saison sont particulièrement mis en avant pour servir de base à des recettes inventives et réalisables par tous. Ce soir, Fabrice Seigner apprendra à ses élèves du jour à réaliser le menu suivant : nems de betterave rouge à la coriandre fraîche vinaigrette acidulée, risotto de gambas sauvages aux petits légumes, petite brioche façon pain perdu et sa poire aux épices et vin rouge, chantilly à la vanille. Chaque participant repartira, bien sûr, avec les recettes et un tablier de cuisinier, après avoir évidemment dégusté ses propres réalisations. Tout aussi appétissant, le menu du prochain atelier, prévu le vendredi 6 novembre. Au programme de ce rendez-vous : des ravioles de cèpes et persil plat à l'huile de noix et jus de chlorophylle, tournedos de saumon aux oignons confits et sa fricassée de légumes oubliés, tarte aux noix et miel de châtaignier.

**HERVÉ SÉNAMAUD**

► **Aujourd'hui et vendredi 6 novembre** à 18 h 30, à la Ferme de la Canardière. Tarif : 70 €. Renseignements et inscriptions au 06.62.14.29.30.