

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.

La Confiserie Florian et le chef Yves TERRILLON se sont associés pour créer une école de cuisine.

Leurs secrets gourmands vous seront transmis pour réaliser des recettes originales, fleuries ou provençales.

A la fois moderne et raffiné, l'espace peut accueillir 25 personnes lors d'ateliers participatifs et jusqu'à 45 personnes pour des démonstrations (chocolat, travail des fleurs...).

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

Cours de cuisine personnalisés sur demande  
Contact : M. Terrillon au 04 92 11 06 94

Le chef Yves TERRILLON vous propose  
3 formules :

**\*LES ACCORDS D'UN PLAT\***

Vendredi midi et un samedi midi sur deux :  
1h30 de cours  
45 € plat à déguster sur place,  
vin et café offerts  
carnet de 5 cours 205 €  
carnet de 10 cours 400 €

**\*LES SECRETS GOURMANDS\***

Vendredi soir et un samedi midi sur deux :  
3h de cours, 80 € à déguster sur place  
carnet de 5 cours 372 €  
carnet de 10 cours 720 €

**\*LES PETITS MARMITONS\***

(cours pour les enfants dès l'âge de 8 ans)  
1 Mercredi sur 2 L après-midi :  
2h de cours : 25 €  
carnet de 5 cours 115 €  
carnet de 10 cours 225 €

A chaque mois son thème :

**SEPTEMBRE : La Figue**  
**OCTOBRE : Les Champignons**  
**NOVEMBRE : Le Safran**  
**DECEMBRE : Des Fleurs pour Les Fêtes**

# L'ATELIER de la CUISINE des *fleurs*

**PROGRAMME DU MOIS D'AOÛT :**

**LE JASMIN DE GRASSE**

**Le CHEF et L'Atelier seront en congés  
Du 8 août au 28 août**

16, Pont du Loup  
06140 TOURRETTES-SUR-LOUP  
Tél/Fax : 04 92 11 06 94  
[info@crea-t-yvesculinaire.com](mailto:info@crea-t-yvesculinaire.com)  
[www.la-cuisine-des-fleurs.com](http://www.la-cuisine-des-fleurs.com)

**\* LES ACCORDS D'UN PLAT \***

**Le Vendredi midi et un Samedi  
midi sur deux**

Un plat et sa garniture,  
1h30 en compagnie du chef et dégustation sur  
place

**45€ Le cours**

**Samedi 1 août**

Tagine de lotte au jasmin et verveine

**Vendredi 7 août**

Gaspacho andalou aux gambas et fleurs fraîches

**Vendredi 28 août**

Carré d'agneau rôti vert pré, tian de légumes

**Samedi 29 août**

Filet de loup, concassé de tomates vertes au jasmin

**Le CHEF et L'Atelier seront en  
congés  
Du 8 août au 27 août**

**\* LES SECRETS GOURMANDS \***

**Le Vendredi soir et 1 Samedi midi sur  
deux**

Une entrée, un plat, sa garniture et un dessert,  
3h avec le chef et dégustation sur place

**80 € Le cours**

**Vendredi 7 août**

Tarte Tatin de tomate et thon au jasmin  
Brochette de langoustines, légumes confits au jasmin  
Soupe de pêche au jasmin

**Samedi 8 août**

Foie gras de canard poêlé, caramel au jasmin  
Suprême de pintade, rôti au confit de jasmin, salsifis  
au bouillon  
Ile flottante, crème anglaise au jasmin

**Vendredi 28 août**

Carpaccio de tomates a la rose et huile d'olive, fromage  
de chèvre frais  
Dos de cabillaud à la violette, légumes d'été  
Figues confites à la violette glace vanille

**\* LES PETITS MARMITONS \***

**1 Mercredi sur 2 de 15H00 à 17H00**

Préparation de recettes simples par les enfants,  
2 h en compagnie du chef

**25 € Le cours**

**Mercredi 5 août**

**Chocolat**

**Je fabrique ma tablette de chocolat et je la décore**

**Le CHEF et L'Atelier seront en congés  
Du 8 août au 27 août**