Voyage culinaire en Normandie : histoire, produits phares, recettes et dégustation

Mme PINTAUX Marie

INFORMATIONS

Ces informations sont susceptibles de modifications. Merci de vous référer au site.

Lieu : Université Populaire
(Salle de réunion)

Début le mercredi 19 mars 2025

DURÉE : 02:00

MATERIEL : Aucun

CODE ACTIVITÉ : 205

Prix : **8.00 €**

RENSEIGNEMENTS SUR TARIFS :

Renseignements sur tarifs

8 € pour les adhérents
4 € pour les adhérents de moins de 25 ans
4 € pour les adhérents demandeurs d'emploi et les bénéficiaires de minima sociaux Sous réserve de place disponible (priorité à nos adhérents), nos conférences sont accessibles à l'entrée de la conférence, au tarif de 12 €.

DESCRIPTION

Les inscriptions aux activités en lien avec le voyage en Normandie sont réservées aux personnes qui participeront au voyage. (l'inscription se fait au moment de l'inscription au voyage)

Après les vacances de la Toussaint, dans la limite des places disponibles, il sera possible de s'inscrire à ces activités sans être inscrit au voyage.

Plongée au cœur de la gastronomie normande en passant par l'histoire de Guillaume Tirel dit Taillevent, célèbre cuisinier français originaire de cette région.

Présentation des produits phares et de leurs situations géographiques (le beurre d'Isigny, le camembert, le livarot, l'andouille de Vire, la gâche normande …)

Partage de quelques recettes et astuces (poulet Vallée d'Auge, Teurgoule, Douillon etc…), avec en fin de séance la dégustation d'une spécialité, le Douillon dit "Bourdelot" accompagné du célèbre cidre de Normandie.

PRÉ REQUIS

OBJECTIFS

Faire découvrir quelques spécialités de la gastronomie normande.

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Mercredi	19-03-2025	17:30	02:00	Université Populaire (Salle de réunion), Maison des services publics, 1er étage côté nord 1 avenue Saint-Martin - 26200 MONTELIMAR