

L'ambition de **PAROLE IN CUCINA** est simple : vous permettre de cuisiner et de manger à l'italienne.

Ces cours s'adressent donc à tous les gourmets, amateurs des goûts et des saveurs d'Italie.

Les cours durent 3 heures : **le mardi et le jeudi (parfois le lundi !)** de 18h00 à 21h00,
et se déroulent dans un atelier entièrement équipé (tabliers, torchons et ustensiles sont mis à votre disposition).
Ils sont limités à 8 inscrits afin d'assurer à chaque participant une attention individualisée, et préserver la convivialité.

L'atelier est situé au : 14, bd Ornano – 75018 Paris [code 98541, escalier B, 3^e étage porte du milieu]

Prix : 90 € pour un cours. Prix forfaitaire de 400 € pour 5 cours.

Inscrivez-vous dès maintenant à l'aide du coupon réponse ci-dessous.

Pour réserver votre place, merci d'établir un chèque à l'ordre de **Alba Pezone** et de le renvoyer avec le coupon-réponse au **14, bd Ornano – 75018 Paris**

Attention : votre inscription n'est effective qu'à partir du moment où le paiement est effectué mais il suffit d'un simple coup de fil ou d'un e-mail 48h avant le début du cours pour que votre inscription soit reportée, en fonction des disponibilités.

J'espère avoir bientôt l'occasion de vous recevoir dans mon atelier, Alba Pezone

VOYAGE EN ITALIE : DE MILAN À PALERME ...

MILAN
ROME
PALERME 1
VENISE
FLORENCE 1
PÉROUSE
FLORENCE 2
GÈNES
PALERME 2
NAPLES

mardi 13 mai	----- <input type="checkbox"/>	lundi 16 juin	----- <input type="checkbox"/>
jeudi 15 mai	----- <input type="checkbox"/>		
jeudi 22 mai	----- <input type="checkbox"/>		
mardi 27 mai	----- <input type="checkbox"/>		
mardi 3 juin	----- <input type="checkbox"/>		
jeudi 5 juin	----- <input type="checkbox"/>		
lundi 9 juin	----- <input type="checkbox"/>		
mardi 10 juin	----- <input type="checkbox"/>		
jeudi 12 juin	----- <input type="checkbox"/>		
jeudi 19 juin	----- <input type="checkbox"/>		

AUTOUR D'UN PRODUIT, UN MENU !

100% PIZZA
100% TOMATE

mardi 20 mai	----- <input type="checkbox"/>
jeudi 29 mai	----- <input type="checkbox"/>

NOM

PRÉNOM

ADRESSE

E-MAIL

TÉL.

FAX

NOMBRE DE COURS CHOISIS

CI-JOINT UN CHÈQUE DE

DATE

SIGNATURE

Merci d'adresser ce bulletin et le règlement à : Alba Pezone, 14 bd Ornano – 75018 Paris

tél. + 33 (0)1 55 79 19 13

www.paroleincucina.com

VOYAGE EN ITALIE : DE MILAN À PALERME ...

MILAN

Salatini al parmigiano, misticanza di erbe profumate
[salabls au parmigiano, salade de pousses & herbes aromatiques]

Risotto alla milanese
[risotto typique de Milan : au parmigiano, mascarpone et safran]

DESSERT : Tiramisù
[le « mien » : grand classique, mais pas comme les autres !]

MARDI 13 MAI & LUNDI 16 JUIN

GÈNES

Cake di ricotta, alle erbe aromatiche
[cake à la ricotta et aux herbes aromatiques]
Mandilli de saea [« foulards en soie »]
[fabrication et dégustation de « foulards » de pâte fraîche - lasagne !, au pistou de Gènes, pignons et courgettes confites]

DESSERT : Crumble all'amaretto morbido di Sassello
[crumble de pêches aux amaretti tendres de Sassello]

MARDI 10 JUIN

FLORENCE 1

Cappuccino di piselli novelli
[cappuccino de petits pois nouveaux, mousse de lait à la menthe]
Ravioli di spinaci in salsa di ricotta [fabrication et dégustation de ravioli aux pousses d'épinards et aux pignons, sauce de ricotta]

DESSERT : Cantuccini al vin santo
[biscuits très croquants à l'anis et au vin doux de Toscane]

MARDI 3 JUIN

ROME

Millefoglie di melanzana caramellata, mozzarellina croccante
[millefeuille d'aubergine caramélisée, petite mozzarella croquante]
Gnocchi all'amatriciana
[fabrication et dégustation de gnocchi de pommes de terre à la sauce piquante « amatriciana » - typique de Rome]

DESSERT : Un caffè, per piacere !
[un café, SVP ! - sabayon très mousseux au café, servi à la tasse]

JEUDI 15 MAI

PALERME 1

Zuppetta di mandorle dolci, al melone
[« gaspacho » d'amandes douces ... au melon !]
Timballo del Gattopardo [timbale du Prince de Lampedusa : des pâtes farcies ... en croûte de pâte brisée levée - spectaculaire !]
DESSERT : Torroncino gelato al miele e ai pistacchi
[nougat glacé à la ricotta, au miel et aux pistaches, façon panna cotta !]

JEUDI 22 MAI

VENISE

Sarde in saor
[sardines à l'aigre-doux, au parfum de cannelle]

Risi e bisi del Doge
[risotto du Doge de Venise : aux petits pois nouveaux, parfum d'anis]

DESSERT : Panna cotta alle amarene
[panna cotta à la vanille gousse, poêlée de cerises amarena]

MARDI 27 MAI

PÉROUSE

Grissini al pecorino e al miele [grissini au pecorino - fromage de brebis, et au miel, à déguster avec des charcuteries italiennes]
Cannelloni di ricotta al dragoncello
[fabrication et dégustation de cannelloni à la ricotta, pistou d'estragon]

DESSERT : Bacio ... Perugina !
[dôme de ricotta au chocolat noir, croquant de cacahuètes sucrées]

JEUDI 5 JUIN

FLORENCE 2

Vellutata di ceci ai gamberi
[« gaspacho » léger de pois chiches, aux crevettes]
Gnudi di ricotta, al burro di salvia [fabrication et dégustation de gnudi di ricotta « nus » - sans pâte !, au beurre de sauge]

DESSERT : Dolce tiepido all'olio d'oliva, al profumo di limoncello
[biscuit tiède à l'huile d'olive, au parfum de limoncello]

LUNDI 9 JUIN

NAPLES

Cake ... caprese !
[cake à la mode de Capri : tomate, mozzarella de bufflonne, basilic]
Rigatoni al pesto di triglia
[rigatoni au pistou ... de rougets !]

DESSERT : Macaron ... caffècaffè !
[macaron cafécafé ! coque café, ganache café]

JEUDI 19 JUIN

PALERME 2

Mandorlata
[confit de poivrons aux amandes, au parfum de miel de Sicile]
Arancine di riso
[boulettes de riz farcies et croustillantes]
DESSERT : Macaron ... cassata !
[macaron aux amandes, garni de ricotta & fruits confits]

JEUDI 12 JUIN

AUTOUR D'UN PRODUIT, UN MENU !

100% PIZZA

Pizze salate
[préparation de la pâte à pizza et dégustation de plusieurs recettes salées, traditionnelles et créatives]

DESSERT : Pizze dolci
[préparation et dégustation de pizzas et fougasses sucrées]

MARDI 20 MAI

100% TOMATE

Tatin al pomodorino, mollicata di acciughe
[tatin de petites tomates, chapelure aux anchois]
Risotto al pomodoro
[risotto rouge & crémeux : au pistou de tomates, chipirons farcis de ricotta]

DESSERT : Cake al pomodorino e allo zenzero candito
[cake vanillé à la petite tomate et au gingembre confit]

JEUDI 29 MAI