

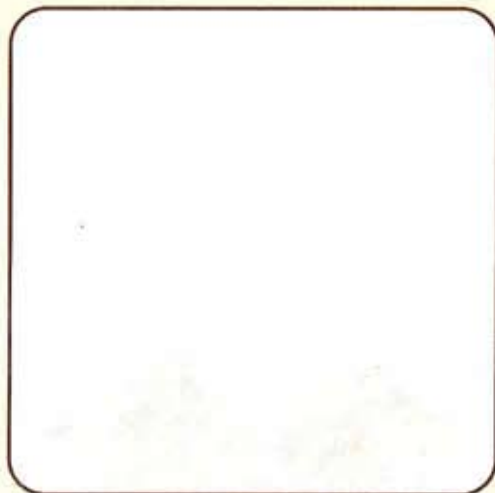
*Hubin Vie*

Diplômé de l'Ecole Hôtelière de Béziers (EMTH), finaliste de concours nationaux et internationaux (olympiade, kikoman, huile d'olive, table gourmande), formateur de cuisine française au Japon et en France, chef cuisinier de direction (Banque (Paris), INRA (Montpellier), chef de partie chez Gilles Goujon (MOF\*), second de cuisine chez Marc Rotivel, chef de partie chez Dominique Toulousey (MOF\*).

14, Cours de la Liberté  
34725 St André de Sangonis

Tél. 08 75 71 80 88  
Port. 06 62 75 98 36  
Tél./Fax 04 67 59 65 81

[www.atelier-nomade.fr](http://www.atelier-nomade.fr)  
[contact@atelier-nomade.fr](mailto:contact@atelier-nomade.fr)



\*MOF : Meilleur Ouvrier de France

# L'Atelier... Nomade

*Hubin Vie*



Chef Cuisinier à Domicile  
Cours de Cuisine et Pâtisserie



### Contact Info

Tél. 08 75 71 80 88  
Port. 06 62 75 98 36  
Tél./Fax 04 67 59 65 81



[www.atelier-nomade.fr](http://www.atelier-nomade.fr)  
[contact@atelier-nomade.fr](mailto:contact@atelier-nomade.fr)

ne pas jeter sur la voie publique

L'Atelier...  
Nomade

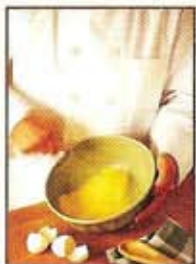
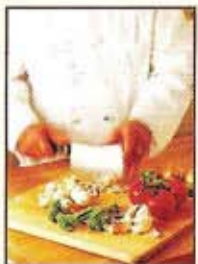
14, Cours de la Liberté  
34725 St André de Sangonis



# L'Atelier... Cours en 3 Formules

Le chef a sélectionné plusieurs partenaires "cuisinistes". C'est dans le show-room qu'il enseigne la cuisine aux passionnés de gastronomie. Les cours peuvent aussi se passer à domicile dans le lieu de votre choix.

Les cours se déroulent dans une ambiance détendue à l'issue de laquelle vous pourrez déguster la production réalisée.



- 1 Un Soir avec le Chef**  
Un programme de thèmes de cours vous est proposé, vous pouvez vous inscrire.
- 2 Réunion Gourmande**  
Vous réunissez un groupe d'ami(es) ou collègues de travail, le chef peut vous concocter un cours sur mesure rien que pour vous.
- 3 Cours Particulier**  
Vous avez un besoin d'approfondir ou de maîtriser un domaine précis, le chef devient votre coach privé.



*Jubin Vie*

Chef cuisinier à domicile  
Formateur agréé



Caille des Dombes farcie puis rôtie en croûte de livarot, Carpaccio de figues fraîches et ragoût de haricot coco de Paimpol, jus de carcasse aux châtaignes grillées



Déclinaison de canette de Barbarie "tradition" cuite au tourne broche et Fleurs de sel, gargouillou de légumes d'automne aux champignons, jus gras de rôti aux aulx



Sur une brandade, églefin et St Jacques cuits minute, marinière de coquillages sauce poulette, chips de légumes racines



Sur ardoise, duo de hareng de Dieppe cuit meunière et mariné au vinaigre de cidre



En une simple bouchée, tartare de bar breton à l'huile de truffe et quelques copeaux

Sur une galette croustillante de millas, une pêche de Gilles VERDU entière rôtie au sirop d'abricot et huile d'olive, quelques framboises



NOM : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

Tél. : .....

Merci de consulter le planning des cours sur notre site : [www.atelier-nomade.fr](http://www.atelier-nomade.fr)

Veillez trouver le règlement de ..... atelier(s) à ..... €, soit un total de ..... €.

afin de valider ma réservation pour les ateliers du : .....

Fait le .....

Signature

Dépliant retiré chez : ..... (ex : Cuisine Simon Clermont)