

L'Atelier des gourmandises est une nouvelle animation gastronomique du Marché Gourmand de Saint-Witz.

Pour cette première édition, 3 grands chefs des Hauts de France animeront des Ateliers de cuisine gastronomique dans la convivialité et la bonne humeur.

Une première session de **14h00 à 14h45** sera orchestrée par le **Chef-restaurateur Dorian Wicart, la Grange aux Loups, à Apremont** dans l'Oise, il vient d'être distingué "jeune talent" par le guide gastronomique Gault et Millau. Sensible à l'avis de ses clients, sa cuisine est osée, authentique et saisonnière.

Le plat de Dorian Wicart que vous allez découvrir :

Ravioles de crevettes tigrées, cappuccino de belles noisettes

La seconde session de **15h15 à 16h00** sera animée par le **Chef étoilé Julien Lucas de La Table du Connétable à l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly**. Il s'inspire pleinement du terroir local, région pour laquelle Julien avoue avoir eu un réel coup de coeur. Originaire d'un village proche de Sarreguemines, ce fils de restaurateur a baigné dès son plus jeune âge dans un environnement fait de bons produits et de recettes bourgeoises.

Le plat de Julien Lucas que vous allez découvrir :

Macaronis farcis d'artichauts de Macau, foie gras frais et truffe *Tuber uncinatum* d'automne

La troisième session de **16h30 à 17h15** sera dirigée par le **Chef Brice Connesson, pâtissier-chocolatier de La Passion du Chocolat, rue du Connétable à Chantilly**. Arrière-petit-fils, petit-fils et fils de boulangers-pâtisseries, Brice est amoureux de sa ville et est aussi un passionné de chocolat. Pour chacune de ses créations, cet orfèvre du goût sélectionne attentivement l'origine et le cru adéquat. Son travail affine la qualité de ses chocolats et fait découvrir à ses clients une multitude d'arômes issue de ses créations.

Le dessert de Brice Connesson que vous allez découvrir :

Salade automnale et mayonnaise éphémère aux grands crus de chocolat, agrumes et fruits secs rôtis

**Rendez-vous le Dimanche 10 novembre 2019,
Espace Culturel La Tuilerie, Saint-Witz**

- 12 places pour adultes ou jeunes adultes (18/25 ans) sont disponibles dans chaque session
- Les ateliers durent 45 minutes, un plat simple et gastronomique sera cuisiné en 15 minutes par chaque chef. Il vous restera 30 minutes pour le reproduire. Les plats seront dégustés sur place en toute convivialité ou rapportés à la maison. En ce cas, prévoir le contenant nécessaire.
- La participation aux Ateliers est gratuite, un bulletin d'inscription préétabli est disponible sur le site www.saint-witz.fr, rubrique A la Une (à envoyer par mail à marchegourmanddesaintwitz@gmail.com avant le 15 octobre 2019, accompagné d'une attestation d'assurance responsabilité civile individuelle). Les inscriptions se font par ordre d'arrivée. Une liste d'attente sera constituée mais ne pourra confirmer votre présence à L'Atelier des Gourmandises.
- Un tablier et une toque seront disponibles par participant.

