



BULLETIN D'INSCRIPTION FLÉMALLE

QUAND LA CUISINE **DEVIENT UN ART**
Premier rendez-vous **jeudi 27 novembre 2008**

À renvoyer au plus tard pour le **lundi 24 novembre 2008**
par fax au **04/233 30 38** ou mail, **echevinat.affeco@flemalle.be**
ou par courrier à : **l'Agence de Développement Local,**
Grand'Route 267 à 4400 Flémalle

Pour toute information, contactez **Mme Jacqueline Thirion au 04/234 88 65**

Nom, Prénom :

Profession : Société :

Secteur d'activités :

Adresse :

.....

Localité :

Tél. :

Fax :

Email :

Participera :

- Au cours du matin : 97 € (**Repas du soir réalisé par le Chef Andrea Sposini inclus**)
 Au cours de l'après-midi : 97 € (**Repas du soir réalisé par le Chef Andrea Sposini inclus**)
 Au souper : 45 €
Sera accompagné de personnes

Verse la somme de sur le compte **068-2402123-42** de
Flémalle Initiatives asbl avec la communication «Saveurs de terroir 27 nov».

Date

Signature :

*Saveurs
de Terroir*

INFOS

Journée découverte

L'ART CULINAIRE

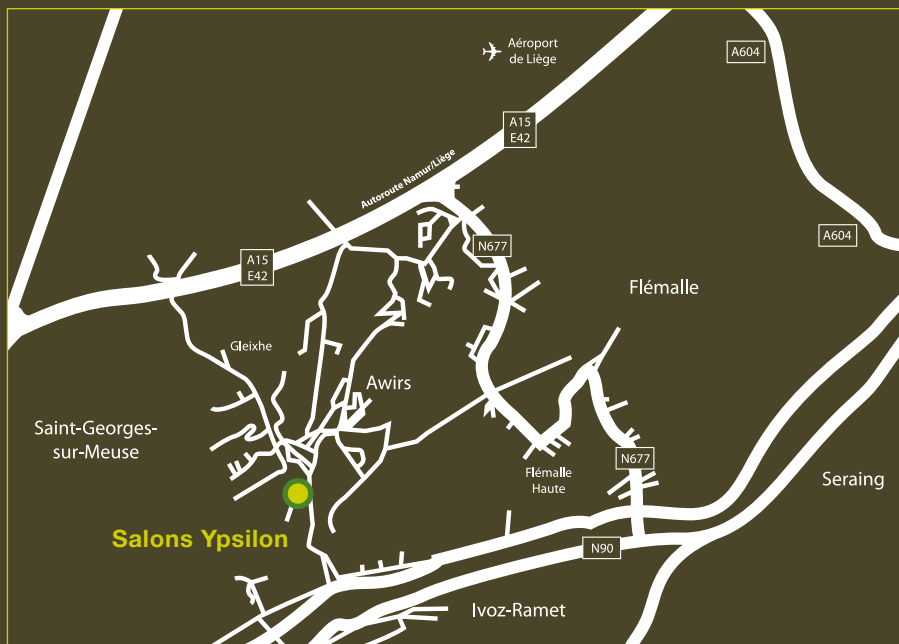
D'OMBRIE ET DE TOSCANE

le jeudi **27/11/2008**



Salons Ypsilon

(ex Ru d'Aymon) rue des Awirs 119, 4400 Flémalle



FLÉMALLE

Saveurs de Terroir



QUAND LA CUISINE DEVIENT UN ART

L'Echevinat du Redéploiement Economique
et du Tourisme et Flémalle Initiatives asbl,
vous invitent à un voyage inédit

L'ART CULINAIRE
D'OMBRIE ET DE TOSCANE

Premier rendez-vous

Judi **27/11**
2008



QUAND LA CUISINE DEVIENT UN ART

L'ART CULINAIRE D'OMBRIE ET DE TOSCANE



Évocation d'un terroir, d'une culture, d'un art, la douceur de vivre, l'art du «bien» manger et du «bien» boire et déjà vous vous permettez de rêver : un paysage de collines soigneusement dessiné, un verre de vin sous la tonnelle, une savoureuse table joliment dressée, une rangée de Cyprès qui se découpe dans le ciel, des champs de tournesols à perte de vue, des vastes domaines où règnent la vigne, l'olivier, les vergers et les bois. Cette extraordinaire harmonie semble exister pour nous inspirer...

Pour la première fois en Belgique, **Flémalle**, jumelée avec la commune de **Piombino** en Toscane, a l'honneur d'accueillir trois chefs cuisiniers passionnés et renommés dans le monde entier pour un concept unique : **La cuisine artisanale italienne du 21^{ème} siècle**, alliant convivialité et oeno-gastronomie de haut niveau, composée d'une sélection de produits du Lac de Trasimène en Ombrie, avec toute l'influence tant appréciée de la Toscane.

Pour vous donner l'eau à la bouche et mettre la main à la pâte, **Andrea SPOSINI, Silvia FIORENTINI et Giuliano ZUPPEL** proposent aux **Salons Ypsilon** (ex Ru d'Aymon) aux **Awirs Flémalle**, **une première journée découverte le jeudi 27 novembre 2008 avec deux ateliers cuisine**, un le matin et un l'après-midi, et pour clôturer le tout **en couleurs et en saveurs**, le soir à partir de 20h30, **un souper gastronomique** de 4 services réalisé par **Andrea SPOSINI** vous sera proposé au prix de **45 €** ainsi qu'une dégustation exceptionnelle de produits du terroir (vins, huiles d'olives, fromages, etc.).

**ALORS A VOS AGENDAS ET VENEZ NOUS REJOINDRE
CE 27 NOVEMBRE, ÇA VAUT LE COUP !**

Paul **PORTIER**,
Président Flémalle Initiatives

Marc **LAFONTAINE**,
Échevin du Redéploiement économique



Pour vous donner l'eau à la bouche et mettre la main à la pâte, **Andrea SPOSINI, Silvia FIORENTINI** et **Giuliano ZUPPEL** proposent aux Salons Ypsilon (ex Ru d'Aymon) aux **Awirs, Flémalle**, une première journée découverte «l'art culinaire d'Ombrie et de Toscane»

LE JEUDI 27 NOVEMBRE 2008 avec au programme :

8:00 > 11:00 Un atelier cuisine pour tous : amateurs éclairés ou professionnels.

15:00 > 18:00 Un deuxième cours d'initiation à la cuisine.

Chaque cours est limité à un groupe de 15 personnes, coûte 97 €/personne et inclut la formation (techniques culinaires et accord entre plats et vins), les préparations et dégustation des mets, et le repas du soir.

20:30 **Grande Cena** réalisée par **Andrea Sposini** : **Souper gastronomique** de quatre services accompagné de la sélection des vins du Chef, proposé au prix de 45 € (incluant l'apéritif, une bouteille pour 2 personnes ainsi que les dégustations)

*Pecorino al forno e bocconcini di pere, con miele
di castagno e pinoli tostati*

*Pecorino au four et bouchées de poires,
au miel de châtaignier et pignons grillés*

*Risotto al Rosso di Montefalco D.O.C.Cantina Adanti
Risotto au Vin rouge de Montefalco, A.O.C. de la Maison Adanti*

*Filetto di maiale brasato con cavolfiori all'aglio e pomodori al forno
Filet de porc braisé avec chou-fleur à l'ail et tomates au four*

*Torta di mele e rosmarino con salsa all'extravergine Mancianti
Tourte aux pommes et romarin, sauce à l'huile extravierge,
de la Maison Mancianti*

Cette savoureuse soirée sera agrémentée d'une dégustation exceptionnelle de produits du terroir (vins, huiles d'olives, fromages, etc.) et d'un accompagnement musical de circonstance.

AS

Scuola di Arte Culinaria
di Alta Società srl - Perugia

Saveurs de Terroir



À travers **Alta Società**, **Andrea SPOSINI**, éminent professeur de cuisine, enseigne son savoir-faire et diffuse la culture de l'art de vivre italien dans le monde entier. **Silvia FIORENTINI**, élève de **Andrea SPOSINI** et désormais professeur, est, avec **Giuliano ZUPPEL**, tenancière d'une enoteca-ristorante sur le Lac de Trasimène dédiée aux produits de bouche du terroir. Le style singulier de leurs leçons leur a conféré un rayonnement international et en font une référence de **L'École de Cuisine d'Ombrie**.

On peut d'ores et déjà vous annoncer que cette journée découverte du **jeudi 27 novembre 2008** s'inscrit dans le cadre de la présentation de la semaine de **l'Art Culinaire Italien** qui aura lieu à **Fiémalle du 9 au 14 février 2009**, semaine entière pendant laquelle le public pourra bénéficier de différentes formules de cours de cuisine par demi-journée, tandis que plusieurs manifestations culturelles en rapport avec les Arts de la table agrémenteront les activités et qu'un repas festif pour la **Saint-Valentin** couronnera l'événement !

