



Association

La gaufre, au fil des saisons

OBJECTIF

Le paysage évolue au fil des saisons ainsi que les végétaux qui y sont associés.

Choisis ta saison préférée et reproduis-là sur une gaufre en version salée ou sucrée tout en lui donnant une allure champêtre. Herbes fraîches, fleurs, graines, chantilly, espumas... seront à ta disposition pour laisser libre cours à ton imagination.

INFO PRATIQUES

PUBLIC → Adultes, binômes
parents enfants possible
30 pers maximum.

DURÉE → 3h ou 4h

MATÉRIEL →
tables, prises de courant

PARTICIPATION →
X€ par participants

DÉROULEMENT DE L'ATELIER

- Design du support de présentation et analyse chromatique des 4 saisons.
- Découverte du contenu des paniers selon les saisons
- En option : réalisation d'eaux infusées en lien avec les saisons :
 - PRINTEMPS : concombre/fenouil/romarin
 - ÉTÉ : pastèque/menthe
 - AUTOMNE : pomme/cannelle
 - HIVER : citron/orange/thym
- Préparations des garnitures salées ou sucrées : éplucher, découper et utiliser des emportes pièces pour les produits frais de chaque saison.
- Pochage des gaufres avec 4 chantilly :
 - PRINTEMPS : Chantilly de chèvre frais
 - ÉTÉ : Chantilly de jambon blanc
 - AUTOMNE : Chantilly de crème de marron
 - HIVER : Chantilly fleur d'oranger
- Design de la gaufre selon sa saison : harmonie et respect des couleurs, équilibre des saveurs, création de volume et variation des textures (moelleux, fondant, croquant et croustillant)
- Prise de vue des gaufres sur leurs support de présentation et dégustation.

