

NOUVEAU

# l'Hatelier

HaliOtika · Cité de la Pêche



## Programme des Ateliers cuisine

JUILLET 2019 - MARS 2020





**C'est nouveau à Haliotika !**

Venez découvrir notre toute nouvelle cuisine pédagogique de 100m<sup>2</sup>.

Haliotika vous propose des cours de cuisine, imaginés et réalisés par des chefs locaux, qui seront ravis de vous faire découvrir des produits du coin et de saison.

Cette initiation à la découverte des produits marins et de ses techniques de cuisine, vous sera enseignée dans une ambiance conviviale au cœur du port du Guilvinec.

Ce sera l'occasion pour vous de partager un moment de complicité avec le chef et d'échanger sur les différents aspects de la gastronomie marine.

L'Hatelier dispose d'un emplacement privilégié au plus près des pêcheurs, de la criée ainsi que des produits de la mer.

Que ce soit la cuisine des algues, la découpe de poissons ou encore l'association entre terre et mer, ne ratez pas nos ateliers cuisine où vous pourrez laisser libre cours à votre imagination, avec une vue imprenable sur les Étocs !



Le programme de cette saison 2019/2020 vous réserve de savoureuses découvertes !

## Nos intervenants



**Pierre De Parscau**

« Faire travailler les producteurs locaux afin de valoriser les circuits courts est très important pour moi car cela est un gage de qualité et de respect des produits. »

Produit coup de ♥ : la langoustine



**Scarlette Le Corre**

« De l'océan à l'assiette. Je pêche et cuisine ce qui me permet d'être au plus près des produits et

de faire ressortir ce qu'il y a de meilleur en eux »

Produit coup de ♥ : les algues

**Pascale Heysck**

« Proposer de la qualité dans l'assiette est pour moi essentiel. Les produits breton sont sélectionnés avec soins. Les pâtes sont travaillées de façon traditionnelle à la bassine (blé noir). »

Produit coup de ♥ : les farines du Moulin de l'Écluse de Pont-l'Abbé



**Henri Pellen**

« Le produit a une place centrale dans ma cuisine. La sélection de produits de qualité me permet de créer un plat réussi. »

Produit coup de ♥ : Les produits issus de la pêche à pied



**Didier Guillou**

« Le respect des produits est primordial pour moi. L'alliance du terre & mer m'inspire et me permet d'explorer différents univers et notamment celui du Japon. »

Produit coup de ♥ : La choucroute bretonne



**Christian Lebourgeois**

« Ma cuisine est généreuse et gourmande. Les produits que

je choisis sont pour moi très importants et ils me permettent de cuisiner avec passion »

Produit coup de ♥ : La lotte

# Programme

Juillet 2019 > Mars 2020



## Juillet

### Mardi 23 Juillet 2019

Avec Pierre De Parscau du restaurant *Le Poisson d'Avril*, au Guilvinec

De 9h00 à 12h00

**Retour du marché**

### Lundi 29 Juillet 2019

Avec Pascale Heysck du restaurant *Ty Crêpes & Cie*, au Guilvinec

De 18h00 à 21h00

**Atelier crêpes : blé noir aux saveurs marines et Breizh froment**

## Août



### Mardi 6 Août 2019

Avec Pierre De Parscau du restaurant *Le Poisson d'Avril*, au Guilvinec

De 9h00 à 12h00

**Retour du marché**

### Lundi 12 Août 2019

Avec Pascale Heysck du restaurant *Ty Crêpes & Cie*, au Guilvinec

De 18h00 à 21h00

**Atelier crêpes : blé noir aux saveurs marines et Breizh froment.**

## Septembre



### Mercredi 25 Septembre 2019

Avec Scarlette Le Corre, marin pêcheur et algocultrice, au Guilvinec

De 10h00 à 13h00

**Alliance entre poissons et algues**

## Octobre

### Mardi 8 octobre 2019

Avec Pierre De Parscau du restaurant *Le Poisson d'Avril*, au Guilvinec

De 9h00 à 12h00

**Plat : entre terre & mer**

**Dessert : association insolite**

### Jedi 24 octobre 2019

Avec Christian Lebourgeois du restaurant *La Chaumière*, au Guilvinec

De 18h00 à 21h00

**Autour des tapas bretonnes**

## Novembre



### Mercredi 6 Novembre 2019

Avec Pascale Heysck du restaurant *Ty Crêpes & Cie*, au Guilvinec

De 10h00 à 13h00

**Atelier crêpes : blé noir aux saveurs marines et Breizh froment**



### Jedi 21 Novembre 2019

Avec Didier Guillou du restaurant *Tara Cantine de Mer*, à Lesconil

De 10h00 à 13h00

**Le véritable cassoulet entre terre & mer**

**Décembre**



**Mardi 10 Décembre 2019**

Avec Henri Pellen du restaurant *l'Estran*, à l'Île-Tudy  
De 16h00 à 19h00

**Tartare d'huitres au citron Yuzu**  
**Raviole aux St-Jacques**



**Mardi 17 Décembre 2019**

Avec Pierre De Parscau du restaurant *Le Poisson d'Avril*, au Guilvinec  
De 18h00 à 21h00

**Menus de réveillons**

**Janvier**

**Mercredi 15 Janvier 2020**

Avec Scarlette Le Corre, marin pêcheur et algocultrice, au Guilvinec

De 10h00 à 13h00

**Alliance entre poissons et algues**

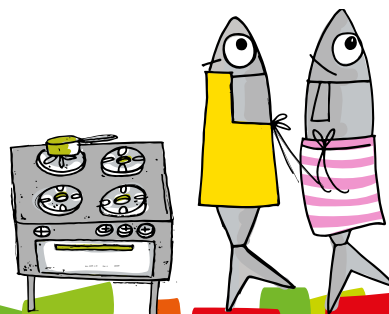


**Mercredi 29 Janvier 2020**

Avec Christian Lebourgeois du restaurant *La Chaumière*, au Guilvinec

De 18h00 à 21h00

**Autour des tapas bretonnes**



DESIGN BY **Marine B**

**Février**



Photo non contractuel

**Jedi 6 Février 2020**

Avec Didier Guillou du restaurant *Tara Cantine de Mer*, à Lesconil  
De 10h00 à 13h00

**Poissons & saveurs japonaises**



**Mercredi 19 Février 2020**

Avec Scarlette Le Corre, marin pêcheur et algocultrice, au Guilvinec

De 10h00 à 13h00

**Alliance entre poissons et algues**

**Mars**

**Mardi 3 Mars 2020**

Avec Pierre De Parscau du restaurant *Le Poisson d'Avril*, au Guilvinec

De 9h00 à 12h00

**Plat et dessert aux saveurs d'Asie**



**Mercredi 18 Mars 2020**

Avec Pascale Heysck du restaurant *Ty Crêpes & Cie*, au Guilvinec  
De 10h00 à 13h00

**Atelier crêpes : blé noir aux saveurs marines et Breizh froment**



Envie d'offrir un **BON CADEAU** pour participer à un cours de cuisine ? N'hésitez pas à réserver votre cours !

Vous pouvez dès à présent acheter un bon cadeau dans l'onglet billetterie de notre site internet. Réservez directement à l'accueil d'Haliotika ou par téléphone au 02 98 58 28 38. Clients fidèles ? Au bout de 3 cours de cuisine, repartez avec votre tablier dessiné par Marine B !



## Déroulement des ateliers cuisine

- Rendez-vous à l'accueil d'Haliotika 15 minutes avant le début de l'atelier.
- Présentation de l'intervenant dans les locaux de l'Hotelier puis place à la pratique !
- Les cours de cuisine durent 3 heures. Ils comprennent l'atelier cuisine, la dégustation de vos plats ainsi que le nettoyage de votre matériel.

*Sur réservation, dans la limite des places disponibles.*

### RÉSERVATIONS

Réservations obligatoires au minimum 48 heures à l'avance, dans la limite des places disponibles. Possibilité de réserver par téléphone, à l'accueil d'Haliotika ou via notre site internet.

### TARIFS

- En solo ? 49€ par personne.  
*Sauf ateliers de Décembre : 55€ par personne.*
- En duo ? 44€ par personne.  
*Sauf ateliers de Décembre : 50€ par personne.*

### ANNULATION DU COURS DE CUISINE

Un minimum de 4 personnes est requis. Les ateliers pourront être annulés la veille, si le minimum d'inscrits n'est pas atteint.

### DÉSISTEMENT D'UN PARTICIPANT

En cas de désistement moins de 48 heures avant l'atelier, aucun remboursement ne sera effectué.

**HaliOtika**  
Cité de la Pêche

**INFORMATIONS  
& RÉSERVATIONS**

www.haliotika.com  
02 98 58 28 38  
reservations@haliotika.com

**Vous êtes  
une entreprise ?**

Nous pouvons organiser pour vos équipes des cours de cuisine sur-mesure, selon vos envies.  
*Informations et réservations à  
amandine.lecalvez@haliotika.com*