

# LA CITÉ DU GOUT ET DES SAVEURS DE L'ARIÈGE

UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL AU CŒUR DE NOTRE  
PATRIMOINE GASTRONOMIQUE

La cité du goût et des Saveurs de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région, œuvre chaque jour à la valorisation du patrimoine alimentaire Ariégeois et de la gastronomie par le biais de la formation.

Ecole de cuisine pour particuliers, centre de formation pour les professionnels, acteur du développement économique et touristique sur les questions du patrimoine alimentaire... Toutes ces missions nous permettent de sensibiliser et de promouvoir les ressources de l'Ariège qu'ils s'agissent des professionnels de la restauration mais aussi des artisans des métiers de bouche, ou encore des produits locaux en rythme avec les saisons. Sans oublier de mentionner que le volet culturel de notre territoire au niveau culinaire est remarquable et une partie prenante de nos actions.

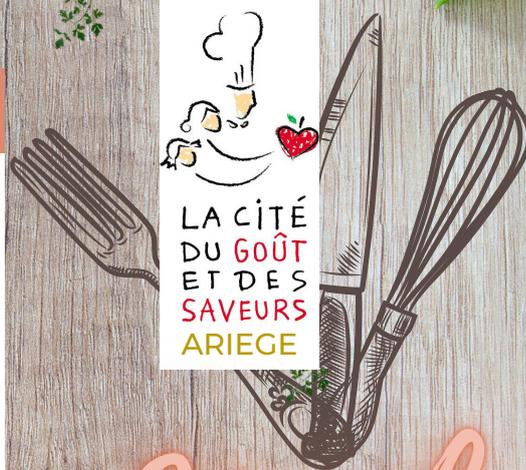
Cette richesse est au cœur de notre activité afin de vous faire découvrir des moments savoureux, goûteux et conviviaux.

Nous sommes heureux de pouvoir vous proposer un lieu de partage, "un petit paradis de la cuisine".

La Cité du Goût et des Saveurs de l'Ariège, c'est le rendez-vous des passionnés de cuisine.



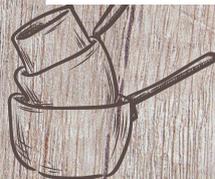
2 rue Jean  
Moulin -  
Labarre-  
09000 Foix



# Méli Mélo

MIXEZ  
LES SAVOIRS

ECHANGEZ  
LES SAVOIRS



JOURNAL #10

Ateliers gourmands / Formations d'excellence

# ACTUS de la Cité

Rendez-vous sur  
notre site internet



Vous pouvez réserver vos  
ateliers culinaires  
directement en ligne ainsi  
que nos idées cadeaux !



- ✓ Livre de Recettes 100% ariégeois ~ Savourez Cuisinez L'ariège
- ✓ Tablier de cuisine estampillé Cité du goût et des saveurs.
- ✓ Bon cadeau pour participer à nos ateliers culinaires

## Notre cadeau culinaire



## Témoignages de nos chefs



“  
"Bravo aux participantes et participants !! Un régal de partager avec vous!  
Merci à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Ariège pour l'accueil et de nous avoir prêté leur plateau de TP pour cette formation."

Damien CLOT  
Chef cuisinier à domicile



“  
"L'atelier "bûches" a été un moment de partage, de bonne humeur, de convivialité, de transmission très agréable et passionnant à animer. Merci à tous les participants et à Morgane et Julie pour l'organisation."

Cédric CLAUSTRE  
Chef pâtissier

## Témoignages de nos gourmands



"Merci beaucoup pour l'organisation de l'atelier de samedi. J'y ai passé un excellent moment et suis repartie avec quelques techniques qui m'échappaient. À très bientôt"



"Un atelier de cuisine avec comme professeur une chef Ariégeoise avec qui vous faites vos recettes, vous accompagne vous aide vous donne ses astuces... Le top un grand moment de convivialité avec les autres participants..."

# ATELIERS *Gourmands*



**12/02**

de 9h à 12h  
65 €

## Atelier CUISINE

Laetitia BICHEYRE  
Repas de Saint valentin

**05/03**

de 9h à 12h  
62 €

## Atelier PÂTISSERIE

Cédric CLAUSTRE  
Croustades

**18/03**

de 18h à 20h  
35 €

## Atelier OENOLOGIE

Catherine ALAPONT  
Fromages et Vins

**09/04**

de 9h à 12h  
65 €

## Atelier CUISINE

Frédérique DEBÉVES  
"Tous au vert, vous allez  
aimer les légumes"

# FORMATIONS *techniques*

560€

Venue du MOF  
confiseur 2015

Jérôme CHAUCESSE



Venez, l'instant de 2 jours, vous former auprès d'un des plus grand dans son domaine !

Thème: Les tendances 2022



**Durée**

2 journées - 14h



**Date**

22 et 23 Mars



À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :

- D'élaborer une carte de desserts attrayante à la fois simple et innovante
- De réaliser les différents desserts proposés
- De valoriser les desserts afin d'augmenter le ticket moyen en développant la créativité et l'innovation

Prise en charge à  
demander 1 mois avant  
AGEFICE  
FAFCEA



*Astuce !*

“ Afin que nous vous assurions la prise en charge de votre formation, n'hésitez pas à vous préinscrire deux mois, même trois mois avant la formation qui vous plaît. Comme cela, nous sommes sûrs de pouvoir vous assurer une place auprès des meilleurs intervenants ! ”



## CONTACT

### LA CITÉ DU GOÛT ET DES SAVEURS

Responsable Cité du Goût  
07 87 36 64 14  
05 34 09 79 06  
cite-du-gout@cm-ariège.fr

### LE PÔLE DE FORMATION

Nabila BOUADLA  
n.bouadla@cma-ariège.fr  
05 34 09 88 04

*Organisme de formation n° 7631 103 0031*

#### Désistement et annulation

Si vous vous désistez 72h avant l'atelier, celui-ci vous sera remboursé. Passé ce délai, 25€ pour frais de gestion vous seront demandés. Votre chèque initial vous sera retourné. Si l'absence n'est pas signalée, le chèque sera encaissé.



## INSCRIPTION

L'inscription ne pourra être confirmée qu'à réception de votre règlement à l'ordre de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Ariège ou alors directement via notre site internet: <https://www.cm-ariège.fr/la-cite-du-gout/>.

### BULLETIN D'INSCRIPTION *Ateliers et formations*

NOM / PRENOM

NOM DE L'ATELIER :

ADRESSE :

TELEPHONE :

EMAIL :

A retourner accompagné de votre règlement par chèque libellé à l'ordre de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Ariège  
Cité du Goût et des Saveurs

- 2, rue Jean Moulin - BP 90026 - 09000 | FOIX Cedex