

# Paris Savoure – Ihr Kochkurs in Paris

Programm für ca 5 Stunden

Besuchen Sie mit uns einen typischen Pariser Markt.

Frederic Dillon Corneck und Britta Treede-Cisse begleiten Sie und besorgen mit Ihnen die Zutaten für den anschliessenden Kochkurs.

9h30 Treffen und Marktbesuch

11h00 Beginn des 3 -Gänge-Kochkurses mit anschliessendem gemeinsamen Essen.

Beispiel für ein Menu:

Jakobsmuschelcarpaccio auf jungen Spinatblättern  
 Gefülltes Knusperhuhn mit Maderasauce und Ratatouille  
 Crème brulée mit verschiedenen Aromen  
 (Vanille, Pistazie, Veilchen, Lavendel, Rose)



Als Bonbon überlässt Ihnen Frederic dann eine Mappe mit einigen seiner Originalrezepten der berühmten französischen Klassiker (mousse au chocolat, coq au vin, boeuf bourgignon ...usw)

\*\*\*\*\*

**Mindestteilnehmerzahl: 4 Personen**

**PREISE**

4 Personen : auf Anfrage  
 5-6 Personen : auf Anfrage  
 7-8 Personen : auf Anfrage

**Im Preis enthaltene Leistungen pro Person**

Marktbesuch  
 3-Gänge Kochkurs  
 1 Rezeptmappe  
 Deutschsprachige Begleitung



**Ihr Koch: Frederic Dillon-Corneck**

hat 15 Jahre lang in Luxushotels wie Intercontinental und Lucien Barrière gearbeitet. Er ist sozusagen schon als Kind in den Kochtopf gefallen, denn seine Mutter, selbst eine ausgezeichnete Köchin, hat ihm von Klein auf an das Zaubern von Gerichten beigebracht. Die Hotelfachschule hat ihn die technischen Finessen gelehrt, aber sein eigentliches "savoir faire" hat er durch die Liebe zu Qualitätsprodukten und durchs Ausprobieren erreicht. Die Tatsache, dass er durch die Arbeit in einem renomierten Pariser Restaurant (La Grande Cascade) regelmässig mit berühmten Küchenchefs zusammentraf, hat sicherlich auch eine grosse Rolle bei der Verfeinerung seiner Kunst gespielt. Heute liebt er es, auf den zahlreichen Pariser Wochenmärkten zu schlendern, sich von dem saisonalen Angebot leiten zu lassen und vor allen Dingen seine Kunst weiterzugeben und anschliessend den Moment des Geniessens mit seinen Schülern zu teilen. Ein leerer Teller und ein zufriedenes Lächeln sind dabei für ihn die schönste Anerkennung.

Natürlich kann auch ein genau auf Sie und Ihre Wünsche abgestimmtes Menu erstellt werden.

Daten und genauere Informationen auf Anfrage: **Kontakt : [btcfrance@free.fr](mailto:btcfrance@free.fr)**