COURS DE CUISINE

Jean-François Bérard

PROGRAMME

9H VISITE DU POTAGER DE LA BASTIDE DES SAVEURS

10H COURS DE CUISINE

13H30 REPAS SELON LES PRÉPARATIONS DU COURS

MAXIMUM 10 PERSONNES

159€/PERSONNE

RÉSERVATIONS

BOUTIQUE.HOTEL-BERARD.COM
04 94 90 11 43 - BERARD@HOTEL-BERARD.COM

DATES

SAMEDI 01/04 - PASTA FOR EVER

SAMEDI 15/04 - L'ITALIE AU COEUR DU GOÛT

SAMEDI 29/04 - TRADITION ET MODERNITÉ
RENÉ & JEFF EN DUO

DIMANCHE 7/05 - TOUS AU MARCHÉ

SAMEDI 20/05 - LA CUISINE DES ÉTOILES

SAMEDI 27/05 - LA CUISINE EST UN ART

SAMEDI 03/06 - LA CUISINE ÉLÉGANTE

SAMEDI 17/06 - VOYAGE AU COEUR DE LA PROVENCE

SAMEDI 01/07 - 4 MAINS D'ÉTOILES

SAMEDI 15/07 - PRODUCTEUR À L'HONNEUR

SAMEDI 29/07 - LA FLEUR DE COURGETTE,
TOUTE UNE HISTOIRE

SAMEDI 05/08 - LA TOMATE DANS TOUS SES ÉTATS

SAMEDI 19/08 - LÉGUMES, FRUITS, FLEURS EN FUSION

SAMEDI 26/08 - TRUFFE D'ÉTÉ EN STAR

SAMEDI 23/09 - LA FIGUE EN PLUSIEURS ESCALES

SAMEDI 01/04
PASTA FOR EVER

RAVIOLIS DE CHAMPIGNONS

BOUILLON DE POULE GOÜTEUX

CONDIMENT PISTOU AUX HERBES

CANNELLONNI DE BOEUF

DOUCEUR D'OIGNON CONFIT

JUS DE BOEUF AUX OLIVES TAGGIASCHE

TIRAMISU AUX AGRUMES

CARAMEL AU ROMARIN

CITRTON VERT

OPTION BONUS GRISSINI PARMESAN REGGIANO

RÉSERVATIONS

BOUTIQUE.HOTEL-BERARD.COM

04 94 90 11 43 - BERARD@HOTEL-BERARD.COM

SAMEDI 15/04
L'ITALIE AU COEUR DU GOÛT

LE LAPIN , POULPE , PETIT POIS CASSÉS

JUS POIVRON RÖTI

CRUDITÉS

RISOTTO SAFRAN

CALAMARS , COQUILLAGES

ÉLIXIR IODÉ

MINESTRONE DE FRUITS

SIROP THYM CITRON

SORBET CITRON BASILIC

RÉSERVATIONS

BOUTIQUE.HOTEL-BERARD.COM

04 94 90 11 43 - BERARD@HOTEL-BERARD.COM

SAMEDI 29/04
TRADITION ET MODERNITÉ
RENÉ & JEFF EN DUO

ANCHOÏADE, TARTELETTE DE LÉGUMES

VINAIGRETTE ANCHOIADE

BASE TAPENADE

SELLE D'AGNEAU

CONTISÉE TAPENADE RÔTIE

ARTICHAUTS BARIGOULE

CREME BRÛLÉE LAVANDE

JUS DE FRUITS ROUGES DELICAT

QUENELLE CHOCOLAT MOELLEUX

RÉSERVATIONS

BOUTIQUE.HOTEL-BERARD.COM

04 94 90 11 43 - BERARD@HOTEL-BERARD.COM

DIMANCHE 7/05
TOUS AU MARCHÉ

DÉPART 7 HEURES

SÉLECTION PÊCHE LOCALE

MOULES SOUPE CRÉMEUSE SAFRAN

MOULES CHEMINÉE PIEDS DE VIGNE
AU BEURRE MAITRE D'HÔTEL

POISSON DU JOUR

CONDIMENT RIVIERA

JUS AUX EFFLUVES IODÉES

FRUITS ROUGES

TUILE AU THYM

CRÈME ALLÉGÉE VANILLE BOURBON

RÉSERVATIONS

BOUTIQUE.HOTEL-BERARD.COM
04 94 90 11 43 - BERARD@HOTEL-BERARD.COM

SAMEDI 20/05
LA CUISINE DES ÉTOILES

BOUILLON DE CREVETTES GRISES

ROUGETS ET CALMARS EN TEMPURA

AÏOLI

HOMARD , BASILIC , BEURRE MONTÉ

CAVIAR D'ARTICHAUT

JUS DE CARAPACES EN SYMPHONIE

CRÈME CITRON

TUILE SÉSAME, GROSEILLE

SABLÉ AMANDE , SPOOM AMANDE

RÉSERVATIONS

BOUTIQUE.HOTEL-BERARD.COM

04 94 90 11 43 - BERARD@HOTEL-BERARD.COM

SAMEDI 27/05
LA CUISINE EST UN ART

SUBLIMER LES PRODUITS

PAR LA MISE EN SCÈNE

L'AUBERGINE EN CANELLONNI VÉGÉTAL

COEUR CAVIAR D'ANTAN

PICKLES OIGNONS ROUGES

CRÉMEUX DE VERDURE

COCOTTE DE LÉGUMES , PISTOU BASILIC

PÂTE MAISON , CÔTE DE SALADE

CONFITURE D'HUILE OLIVE

OLIVES CONFITES TOMATE

SPOOM PETIT SUISSE

COMME DANS L'ENFANCE

RÉSERVATIONS

BOUTIQUE.HOTEL-BERARD.COM

04 94 90 11 43 - BERARD@HOTEL-BERARD.COM

SAMEDI 03/06
LA CUISINE ÉLÉGANTE

LÉGUMES EN ARC EN CIEL

CALAMARATA

AROMATES SUBTILES

ROUGET , FREGOLA SARDE

TOMATE CONFITE CITRON, PALOURDES

PISTOU ROQUETTE AU MORTIER

JUS D'ARÊTES RÔTIES

SOUFFLÉ VANILLE

COMPOTÉE DE FRUITS DU MOMENT

RÉSERVATIONS

BOUTIQUE.HOTEL-BERARD.COM

04 94 90 11 43 - BERARD@HOTEL-BERARD.COM

SAMEDI 17/06
VOYAGE AU COEUR DE LA PROVENCE

PISSALADIÈRE

ANCHOIS FRAIS MARINÉ

CARAMEL D'ORANGE A L'AIL

BRANDADE REVISITÉ EN MILLEFEUILLE

HUILE DE PERSIL

CRÈME D'AIL

POMMES RÔTIES À LA CANNELLE

MERINGUE AUX PIGNONS DE PINS

RÉSERVATIONS

BOUTIQUE.HOTEL-BERARD.COM

04 94 90 11 43 - BERARD@HOTEL-BERARD.COM

SAMEDI 01/07
4 MAINS D'ÉTOILES

CRÉATIONS SELON LES
PRODUITS DU MARCHÉ

RÉSERVATIONS

BOUTIQUE.HOTEL-BERARD.COM
04 94 90 11 43 - BERARD@HOTEL-BERARD.COM

SAMEDI 15/07
PRODUCTEUR À L'HONNEUR

GIOL , MARAÎCHER , PÉCHEUR

MOULES MARINÉES , CORIANDRE

JUS CITRON, MIEL , EPINARD

DAURADE RECONSTITUÉE

3 CONDIMENTS VINAIGRETTES EN SYMBIOSE

PÊCHE DU JOUR

CONFIT FENOUIL

SAUCE VIERGE

SOUPE DE FRUITS

MADELEINE VANILLE

RÉSERVATIONS

BOUTIQUE.HOTEL-BERARD.COM

04 94 90 11 43 - BERARD@HOTEL-BERARD.COM

SAMEDI 29/07
LA FLEUR DE COURGETTE, TOUTE UNE HISTOIRE

FLEUR DE COURGETTE EN TEMPURA

PISTOU DE COURGETTE

TOMATES CONFITES

FLEUR DE COURGETTE FARCIE

CONFIT ÉCHALOTES

COULIS POMMES D'AMOUR

FLEUR DE COURGETTE MARINE

COURGETTES ROTIES

POISSON FILET NACRÉ

ABRICOT ROTI

CARAMEL VERVEINE MENTHE

CRÉMEUX AMANDE

RÉSERVATIONS

BOUTIQUE.HOTEL-BERARD.COM

04 94 90 11 43 - BERARD@HOTEL-BERARD.COM

SAMEDI 05/08
LA TOMATE
DANS TOUS SES ÉTATS

CONSOMMÉ TOMATE DE 8 HEURES AU FOUR

PARFUMÉ POIVRE BASILIC, HUILE BASILIC

CONDIMENTS CHÈVRE AUX HERBES

TATIN DE TOMATES

ARTICHAUTS

CRÈME DE BURRATTA

TOMATE FARCIE AU FOUR

DOUCEUR D'OIGNON

JUS DE VEAU

FINANCIER TOMATE

TOMATE POCHÉE SIROP BASILIC

SORBET FJORD BASILIC

RÉSERVATIONS

BOUTIQUE.HOTEL-BERARD.COM

04 94 90 11 43 - BERARD@HOTEL-BERARD.COM

SAMEDI 19/08
LÉGUMES, FRUITS
FLEURS EN FUSION

COEUR DE BOEUF

ROSE, GAMBAS

FLEURS DE TULBAGIA

CAROTTES, RADIS, COURGETTES

FRAMBOISE, MÛRES

POUSSE DE MOUTARDE

AUBERGINE CONFITE

TOMATE EN DOUCEUR

CITRON, TAGÈTE LIMONI

RÉSERVATIONS

BOUTIQUE.HOTEL-BERARD.COM

04 94 90 11 43 - BERARD@HOTEL-BERARD.COM

SAMEDI 26/08
TRUFFE D'ÉTÉ EN STAR

TARTINE TOMATE TRUFFE
ROQUETTE POUR L'APÉRO

RAVIOLIS CÉLÉRI TRUFFE
JUS COMME UN CAPPUCINO

HOMARD
ARTICHAUT
TRUFFE, BASILIC

SABAYON FRUITS ROUGES
AU CHAMPAGNE GRATINÉ

RÉSERVATIONS

BOUTIQUE.HOTEL-BERARD.COM
04 94 90 11 43 - BERARD@HOTEL-BERARD.COM

SAMEDI 23/09
LA FIGUE
EN PLUSIEURS ESCALES

FIGUES

MELON GLACE CITRON VERT

JAMBON CULATTA, FRUITS ROUGES

FIGUES

CANARD ROTI AUX CERISES

POLENTA MULINO MARINO

FIGUES

CARAMEL ROMARIN, FRAISE

SORBET FEUILLE DE FIGUES

RÉSERVATIONS

BOUTIQUE.HOTEL-BERARD.COM

04 94 90 11 43 - BERARD@HOTEL-BERARD.COM