

Week-end « Gastronomie Nature »
Dans le Parc du Vercors
Hébergement en pension
complète à l'hôtel du musée de l'eau**
de pont en Royans
Cours de Gastronomie Nature avec
Alain Berne dans la nouvelle école de
cuisine de Saint Martin d'Hostun



Place de l'école (de cuisine)

LE MUSÉE DE L'EAU

Hôtel ** du musée de l'eau.

38680 Pont en Royans
 N° habilitation : HA 038 08 0009

Renseignements et réservations
 04 76 36 15 53
 www.musee-eau.com

L'école de gastronomie nature à Saint Martin d'Hostun dans la Drôme :

Vous vous sentez l'âme à cuisiner ? Vous rêvez de découvrir des saveurs et des nouveaux produits, de vous nourrir sainement, de connaître mille et une astuces de Chef. Alors venez mettre la main à la pâte et vous pourrez dire fièrement : « c'est moi qui l'ai fait ! » C'est avec passion et dans un esprit de convivialité et d'échanges que je vous transmettrai les techniques culinaires et mon savoir-faire.



A vos tabliers... prêts...



Pont en Royans, site classé des Maisons suspendues



Saint Martin d'Hostun, église du Xiè classée

Jour 1 - Samedi

Arrivée début d'après-midi à Pont en Royans
 Installation à l'hôtel du musée de l'eau

15h - Départ pour Saint martin d'Hostun (à 20mn) pour
Cours de cuisine gastronomie nature, préparation de
deux plats, avec Alain BERNE
Un parcours qui allie le métier au service de la
pédagogie

Formateur indépendant en cuisine et pâtisserie en France et à l'étranger (Jakarta, Madrid, Bruxelles). Chef d'une auberge en Savoie. Professeur à l'École des Arts Culinaires et de l'Hôtellerie aujourd'hui Institut Paul BOCUSE (Lyon)
Maisons réputées : Lenôtre, Bernachon, Ecole japonaise Tsuji.

20h - Dîner dégustation à l'école de cuisine

Retour en fin de soirée à l'hôtel du musée de l'eau



Jour 2—Dimanche

Petit déjeuner

10h - Visite du musée de l'eau : 3 salles d'expositions, une salle de cinéma en relief (3D) et le bar à eaux, sa collection de 1500 bouteilles du Monde entier et une dégustation ... temps libre dans Pont en Royans (Site des Maisons suspendues...)

12h - Déjeuner au restaurant du musée de l'eau, menu « Eau vive ». Le restaurant possède le label « marque Parc » délivré par le parc du vercors en raison des nombreux produits fermiers à la carte.

15h - Visite guidée des Grottes de Choranche
 Féeries souterraines, stalactites fistuleuses uniques en Europe et spectacle son et lumière

Fin des prestations

Prix du week-end (2 jours/1 nuit)
tout compris, en pension complète.

Adulte : 129€/p

Enfant (— de 12 ans) : 99€/p

Prix sur une base hébergement en chambre
double, triple ou quadruple.
Supplément chambre single : 12€/p



La réservation pour ce week-end est obligatoire. Sous réserve de disponibilités et d'un nombre d'inscrits minimum au cours de cuisine