

Merci et au revoir à tous



L'association **Génération Gourmets** vous a depuis maintenant 2 ans proposé de nombreux ateliers de cuisine (plus de 80) sur des thèmes les plus variés (macarons, sushis, cuisine marocaine, sauces,...).

Aujourd'hui les bénévoles Catherine et Céline souhaitent se consacrer à d'autres projets (et se reposer aussi un peu...), nous avons donc décidé d'arrêter l'activité d'ateliers de cuisine.

Nous tenons à vous remercier tous de nous avoir fait confiance et d'avoir apporté votre enthousiasme et votre passion lors de votre participation aux ateliers.

Bien sur nous remercions aussi chaleureusement nos chefs Eric Legentilhomme, François Bernazzani et Erwan Le Ny pour leur professionnalisme, leur gentillesse et leur humour. Il nous ont transmis avec un vrai amour de leur métier tous les trucs et techniques dont nous sommes tous friands et nous ont permis d'améliorer notre pratique culinaire. Encore merci à vous 3.

D'ailleurs certains de nos chefs ont des projets qui pourront peut-être vous intéresser nous vous en informerons dès que possible.

Enfin afin de vous permettre de poursuivre vos apprentissages culinaires et pour continuer à vivre votre passion et passer de bons moments, nous vous invitons à faire connaissance avec les jeunes chefs de l'Atelier des Chefs de Nantes Ludovic et Sylvain qui sauront aussi vous séduire. A cette fin nous nous permettons de transmettre vos coordonnées (adresse e-mail) à Jérôme Bourgeois le responsable de l'Atelier des Chefs qui ne manquera pas de vous contacter pour vous proposer une offre de bienvenue attractive.

(dans le cas ou vous ne souhaiteriez pas être contacté par l'atelier des chefs merci de nous envoyer un mail en indiquant : NON à contact@generation-gourmets.fr)

Nous vous souhaitons un bon été et de bonnes vacances gourmandes.

Page suivante **une dernière idée recette Génération Gourmets :**

Gaspacho aux saveurs sauvages

Un petit plaisir frais et facile à réaliser

Nos coordonnées : 35 rue du Fezzan - 44300 Nantes
T. 09 53 47 12 13

contact@generation-gourmets.fr - www.generation-gourmets.fr



Nombre de convives : 4 Pers

Le marché :

Tomate : 6 (type Roma)
Boite de tomate entière : 1
Poivron rouge : 1
Céleri branche : 3
Concombre : 1/2
Gousses d'ail : 3
Basilic : 1/10 botte
Coriandre : 1/10 botte
Menthe : 1/14 botte
Persil (plat) : 10 gr
Pain de mie : 1 tranche
Salade (Roquette) : Pm
Huile d'olive excellente : 4 cuillères
Vinaigre de cidre : 4 cuillères
Olives vertes : 10
Sel / Poivre
Baguette de pain

Aluminium, chinois

Mise en œuvre :

- 1** Mettre les 11 premiers ingrédients au mélangeur électrique à liquéfier. Lavez la salade et réservez.
- 2** Mélangez dans un récipient le vinaigre et le sel, ajoutez l'huile d'olive et battre soigneusement. .
- 3** Versez cet assaisonnement sur le gaspacho. Ajoutez les olives broyées, remuez le tout. Disposez dessus des feuilles de roquette. Servir avec des rondelles de pain grillé.