



Les Ateliers d'automne de Cornellier Traiteur pour qui veut découvrir son « cuistot intérieur » !

Montréal – 6 août 2008 – De l'Inde des épices aux apprêts du foie gras, du cocktail dînatoire à la cuisine santé, les quatre ateliers Cornellier de l'automne 2008 vous invitent au plaisir des sens et à la découverte des savoirs gourmands et des trucs du métier.

AU PROGRAMME :

Dans le cadre intimiste du **Loft**, boulevard Saint-Laurent, des experts passionnés livreront l'essence même de leur art : explorations, explications, conseils, techniques et astuces de pro, travaux pratiques, initiation à l'Art de la Table... Dégustation des entrées en cuisine, puis suite du repas à la salle à manger en goûtant de bons vins, discussions animées et remise d'un cahier compilant trucs, recettes et liste des fournisseurs, voilà ce qu'offre ce convivial apprentissage aussi savoureux que pertinent.

AU MENU :

Mercredi 15 octobre - Cuisine indienne, LOUISE LATRAVERSE et DENISE CORNELLIER

Amoureuse de l'Inde et de sa culture millénaire, la célèbre comédienne, auteure et metteuse en scène, nous fait partager sa passion dévorante pour les raffinements de la cuisine indienne. De délicieuses trouvailles et l'avant-goût d'un nirvana insoupçonné du commun des gourmands.

Mardi 28 octobre - Cuisine expliquée, CHRISTINA BLAIS et DENISE CORNELLIER

Nutritionniste et professeur en Science des aliments à l'Université de Montréal, Christina Blais nous initie à la chimie des aliments. Le pourquoi, le comment du succès en cuisine, les principes de base, les trucs et tours de main, la cuisine des volailles, poissons, viandes, légumes et desserts, tout le savoir des pros pour réussir sans peine nos futurs festins.

Lundi 17 novembre - Cocktail dînatoire, RICHARD DESJARDINS et DENISE CORNELLIER

Richard Desjardins, professeur à l'ITHQ et spécialiste de la cuisine évolutive et des saveurs du terroir, et Denise Cornellier, pionnière du cocktail dînatoire depuis un quart de siècle, conjuguent leurs talents et vulgarisent bellement les multiples versions de la bouchée haut de gamme.

Mercredi 10 décembre - Cuisiner le foie gras, DENISE CORNELLIER et MARC DROUIN

Experte incontestée du foie gras cuisiné, Denise Cornellier ne cesse d'explorer la gamme infinie des apprêts délicieux de cette denrée divine. Découvrez la richesse d'une cuisine inspirée, tout en délicatesse, en nuances, en beauté, juste à temps pour les Fêtes ! D'autant que Marc Drouin, nouvel expert en accord mets et vins de **Cornellier Traiteur**, fera, pour l'occasion, un heureux mariage de vins et de foie gras.

Qui donc est CORNELLIER TRAITEUR ?

Réinventant chaque jour la sublime bouchée, l'élégant plat goûteux ou l'en-cas délectable, **Cornellier Traiteur** est, depuis 25 ans, au nombre des très grands traiteurs du Québec. À son actif, d'innombrables dîners de gala, buffets, cocktails pour parfois plus de 2500 convives, événements de prestige ou repas thématiques, ateliers culinaires, produits-boutique exclusifs et prêt-à-manger concoctés avec enthousiasme et rigueur par l'équipe d'une vingtaine d'employés sous l'inspiration généreuse et la conduite éclairée du chef **Denise Cornellier**.

Enfin, **Cornellier Traiteur** offre aux entreprises et aux sociétés, tant publiques que privées, un service-conseil hors pair qui, quelle que soit l'occasion ou l'ampleur du mandat, sait toujours mijoter au mieux les ingrédients-clés de la réussite.

Pour en savoir plus

Pour tout autre information concernant les services et ateliers de **Cornellier Traiteur** consultez le site www.cornelliertraiteur.com ou communiquez au 514 272-8428.

- 30 -

Ci-joint : Un document explicatif détaillé portant sur la série d'ateliers de cet automne est joint à ce communiqué.

Source : **Cornellier Traiteur**
5354 boulevard Saint-Laurent, Montréal
514 272-8428

www.cornelliertraiteur.com



Renseignements : **Josiane Bétit**
Relations de presse
514 831-0276
jbetit@videotron.ca

Cornellier

TRAITEUR



Les ateliers d'automne chez CORNELLIER TRAITEUR

Le cuisinier qui sommeille en vous rêve de percer enfin les lois fondamentales de l'Art de cuisiner et de recevoir ?

Cornellier Traiteur vous offre cet automne une série d'ateliers tous plus délectables l'un que l'autre :

Cuisine indienne, avec LOUISE LATRAVERSE, le mercredi 15 octobre 2008

Cuisine expliquée, avec CHRISTINA BLAIS, le mardi 28 octobre

Cocktail dînatoire, avec RICHARD DESJARDINS, le lundi 17 novembre

Cuisiner le foie gras, avec DENISE CORNELLIER et MARC DROUIN, le mercredi 10 décembre

Sous la direction de Denise Cornellier et de ses invités, ces ateliers sont conçus expressément pour vous donner tous les outils essentiels à la réussite de vos prochains festins.

Recevoir plus de 10 personnes sans angoisse, cuisiner sans panique et orchestrer la soirée avec assurance et compétence, voilà ce que vous proposent ces ateliers très instructifs, mais sans prétention, où tout le monde met la main à la pâte et apprend en se régaland.

Ce sont donc quatre rendez-vous qu'un authentique gourmand ne saurait surtout pas manquer !

Information et réservation en ligne

www.cornelliertraiteur.com

sous l'onglet Ateliers

Par téléphone : 514 272-8428



Cornellier

TRAITEUR



Chez Cornellier Traiteur, le mercredi 15 octobre 2008

La cuisine indienne - Louise Latraverse

L'Inde, terre mythique des épices où cuisiner et se nourrir sont des gestes sacrés, voilà ce que vous offre avec brio, humour et passion, Louise Latraverse, comédienne, auteure et metteuse en scène de grand talent, tombée follement amoureuse de cette culture millénaire, il y a maintenant plus de 20 ans.

Forte de sa longue pratique des raffinements alimentaires des peuples de l'Inde, la belle voyageuse vous révèle ses délicieuses trouvailles et vous ouvre la voie d'un nirvana gourmand insoupçonné du commun des mortels.

Les secrets ancestraux d'une cuisine colorée, savoureuse, authentique, vous sont livrés simplement par Louise Latraverse et Denise Cornellier, sur le mode du partage et du plaisir convivial.

Autour du four ou de la table et de l'apéro au dessert, vous tâterez, goûterez de tout et repartirez conquis, ravis et, surtout, impatients de tester sur vos proches vos tout nouveaux savoirs !

AU PROGRAMME

Accueil, apéro et mise en bouche
Présentation et explications
Conseils, techniques et astuces de pro pour réussir les recettes
Conseils sur l'Art de la Table
Dégustation des entrées en cuisine
Suite du service en salle à manger et discussions animées

AU MENU

Bhajis aux oignons
Lassi sucré
Lassi salé
Dal (toor dal)
Poulet dopioza
Riz parfumé
Haricots verts à la noix de coco
Raïta aux concombres
Raïta aux graines de pomme grenade
Mousse à la mangue
Chai

En accord avec les mets, des bières millésimées vous seront servies tout au long de la soirée.
Un cahier des trucs et des recettes, incluant une liste des fournisseurs, vous sera remis.

Cornellier Traiteur

5354 boulevard Saint-Laurent, 2^e étage
Mercredi 15 octobre 2008
De 18 h à 21 h 30
Coût : 150 \$
Nombre de convives : 18

Information et réservation en ligne
www.cornelliertraiteur.com
sous l'onglet Ateliers

Par téléphone : 514 272-8428



Chez Cornellier Traiteur, le mardi 28 octobre 2008

La cuisine expliquée - Christina Blais et Denise Cornellier

Amateurs de bonne chère et maîtres queux du dimanche, votre quête gourmande bute sur la technique ?

Les principes de base, le pourquoi, le comment du succès vous échappent ?

Saisissez cette chance unique d'acquérir un peu du savoir des pros de la gastronomie.

Christina Blais, nutritionniste et professeur en Science des aliments à l'Université de Montréal, et Denise Cornellier, chef fort réputé, vous guideront dans la découverte jouissive de la chimie des aliments, des grandes bases de la cuisine des volailles, poissons, viandes, légumes et desserts, et des trucs du métier assurant l'immanquable réussite de vos futurs festins.

Enseignement théorique bien vulgarisé, travaux pratiques, démonstrations, dégustations, vous y trouverez enfin réponse à vos angoisses de cuistot !

AU PROGRAMME

Accueil, apéro et mise en bouche
Présentation et explications
Conseils, techniques et astuces de pro pour réussir les recettes
Solutions aux problèmes les plus répandus
Réponses claires à toutes vos questions culinaires
Conseils sur l'Art de la Table
Dégustation des entrées en cuisine
Suite du service en salle à manger et discussions animées

AU MENU

Des plats dont la préparation se fait quasi entièrement à l'avance
Terrine de foie gras aux figues
Ravioles de fruits de mer avec préparation de pâtes fraîches
Pintade saumurée, rôtie au four
Légumes rôtis
Sorbet au lychee
Tarte au pamplemousse

De bons vins, choisis par un expert en fonction de leur accord avec les mets, vous seront servis tout au long de la soirée.

Un cahier des trucs et des recettes, incluant une liste des fournisseurs, vous sera remis.

Cornellier Traiteur

5354 boulevard Saint-Laurent, 2^e étage

Mardi 28 octobre 2008

De 18 h à 21 h 30

Coût : 150 \$

Nombre de convives : 18

Information et réservation en ligne

www.cornelliertraiteur.com

sous l'onglet Ateliers

Par téléphone : 514 272-8428



Chez Cornellier Traiteur, le lundi 17 novembre 2008

Cocktail Dînatoire - Richard Desjardins et Denise Cornellier

Les grands repas vous lassent, les brunchs vous ennuient ? Découvrez les plaisirs du cocktail dînatoire !

Pour vous guider dans cette initiation, deux experts en cet art conjuguent leurs savoirs : Richard Desjardins, professeur à l'ITHQ depuis 1995, spécialiste de la cuisine évolutive et de la redécouverte des saveurs du terroir, et Denise Cornellier, pionnière virtuose du cocktail dînatoire depuis un quart de siècle.

Vulgarisation des principes, travaux pratiques, dégustations, tout sera mis en œuvre pour que ces connaissances vous soient vraiment utiles et leur apprentissage tout à fait savoureux.

AU PROGRAMME

Accueil, apéro et mise en bouche
Présentation et explications
Conseils, techniques et astuces de pro pour réussir les recettes
Solutions aux problèmes les plus répandus
Réponses claires à toutes vos questions culinaires
Conseils sur l'Art de la Table
Dégustation des entrées en cuisine
Suite du service en salle à manger et discussions animées

AU MENU

Shooter d'huître au Moët & Chandon
Croustillants de brick aux champignons sauvages
Grissin de saumon fumé aux herbes
Magret de canard fumé et chutney aux fruits
Vichyssoise de courge musquée au crabe des neiges
Torchon de foie gras de canard vanillé au Moscatel
Empanadas d'agneau aux épices
Verrine de roquette aux pistaches et viande des Grisons
Parmentier de canard confit
Fromage et mignardises

De bons vins, choisis par un expert en fonction de leur accord avec les mets, vous seront servis tout au long de la soirée.
Un cahier des trucs et des recettes, incluant une liste des fournisseurs, vous sera remis.

Cornellier Traiteur

5354 boulevard Saint-Laurent, 2^e étage
Lundi 17 novembre 2008
De 18 h à 21 h 30
Coût : 150 \$
Nombre de convives : 18

Information et réservation en ligne
www.cornelliertraiteur.com
sous l'onglet Ateliers

Par téléphone : 514 272-8428



Chez Cornellier Traiteur, le mercredi 10 décembre 2008

Cuisiner le foie gras - Denise Cornellier et Marc Drouin

Produit incomparable, le foie gras a conquis les palais québécois grâce, entre autres et surtout, à Denise Cornellier qui, depuis 25 ans, ne cesse d'explorer la gamme infinie des apprêts délectables de cette denrée divine qui trouve désormais place sur la table des Fêtes.

Denise Cornellier vous livre ici une cuisine inspirée, tout en délicatesse, en nuances, en équilibre parfait des saveurs, des cuissons et de la présentation.

Tradition périgourdine et création du jour s'y côtoient bellement, tant autour des fourneaux qu'à table où, réunis pour parler théorie, vous dégustez les fruits de nos travaux pratiques !

AU PROGRAMME

Accueil, apéro et mise en bouche
Présentation et explications
Conseils, techniques et astuces de pro pour réussir les recettes
Solutions aux problèmes les plus répandus
Réponses claires à toutes vos questions culinaires
Conseils sur l'Art de la Table
Dégustation des entrées en cuisine
Suite du service en salle à manger et discussions animées

AU MENU

Mille-feuilles de foie gras
Salade gourmande
Dégustation foie gras au torchon et semi-conserve
Verrine au foie gras de canard onctueux au tamarin
Potage de topinambours et foie gras
Tarte fine à la poire et foie gras
Crème brûlée au foie gras
Homard et foie gras
Parmentier de canard confit à l'huile de truffe et foie gras
Fruits rafraîchis

De bons vins, choisis par Marc Drouin, un nouvel expert en accord mets et vins de Cornellier Traiteur, vous seront servis tout au long de la soirée.

Un cahier des trucs et des recettes, incluant une liste des fournisseurs, vous sera remis.

Cornellier Traiteur

5354 boulevard Saint-Laurent, 2^e étage

Mercredi 10 décembre 2008

De 18 h à 22 h

Coût : 225 \$

Nombre de convives : 18

Information et réservation en ligne

www.cornelliertraiteur.com

sous l'onglet Ateliers

Par téléphone : 514 272-8428