

CREA-Langues offre aux amateurs de gastronomie la possibilité de combiner apprentissage du français et cours de cuisine. Animée par son sens du partage, **Laetitia Saurat**, chef à domicile et traiteur événementiel vous dévoilera des secrets de recettes savoureuses. Plaisir des papilles garanti !

Le cadre unique de notre école avec son potager, son verger et sa cuisine spacieuse se prête à merveille à cette immersion dans la cuisine provençale.

C'est l'occasion d'apprendre le savoir-faire d'un chef, de vous faire plaisir ... et de surprendre vos proches à votre retour.



Français

17 h de cours + 50 h de pratique informelle du français dans le cadre de l'immersion

3 à 6 participants par groupe de niveau.
25 personnes maximum sur site.

Du niveau élémentaire à avancé : de A2 en cours d'acquisition à C1 selon les niveaux du CECR, cadre européen commun de référence.

Concept de nos cours

Séjours en immersion pour parler français du matin au soir
Des cours intensifs dans une ambiance conviviale pour favoriser le plaisir d'apprendre.

Accent mis sur la capacité à communiquer (expression et compréhension orales).

L'accompagnement permanent d'une équipe pédagogique motivée et impliquée.

Présence des enseignants même lors des repas pour prolonger les temps de pratique et d'échanges.

Public

Adultes de tous pays



Les références de Laetitia

- Diplômée de l'école hôtelière Saint Louis
- Commis au Martinez et au Fouquet's à Cannes.
- Chef de partie au Majestic à Cannes.
- Compétences en cuisine végétarienne acquises au restaurant Montagard de Cannes.
 - Lauréate du concours risotto d'or de Nora en 2000.
 - Podium du concours des frères Pourcel en 2001.
- Participation aux repas de gala du festival de Cannes.

Cuisine

8 h de cours de cuisine, assurés par Laetitia
minimum 4 maximum 8 personnes
pour débutants et gourmands confirmés

Laetitia vous invite à partager son univers culinaire artisanal associant saveurs et produits de Provence.

Son expérience dans les grandes cuisines lui apporte un savoir qu'elle vous transmet au travers de ses réalisations simplement sophistiquées.

Elle vous guidera pour réussir ses recettes en un tour de main.

Les cours de cuisine sont répartis sur trois après-midi thématiques :

- « **L'art de l'apéritif** » : vous réaliserez d'alléchantes bouchées apéritives : aumônière de filo au chèvre, blinis aux herbes fraîches, mini pan bagna ...

- « **Les entrées avec produits bio du marché** » : tarte fine aux oignons confits et légumes croquants, tarte au caviar d'aubergines et aux légumes du soleil ...

- « **Tout un plat** » : pastilla de poisson, compotée de poivron, sauce pesto, petits farcis provençaux ... ou « **Desserts et autres mignardises** » : nougat glacé, madeleine au miel, assortiment de biscuits aux amandes, orangettes ...

(Les mets ci-dessus sont donnés en guise d'exemples, ils varieront au gré des produits de saison et en fonction des groupes).



(°) Les personnes souhaitant s'inscrire à ces dates sans suivre les ateliers de cuisine le peuvent. L'après-midi, en lieu et place des cours de cuisine, elles optent pour nos formules standard « Intensif », « A la carte » ou « Expats ».

Il est possible de suivre un cours pendant deux semaines : du 8 au 19 avril, du 20 au 31 mai et du 22 juillet au 2 août 2019. Vous combinerez « français et cuisine » pendant une semaine avec le programme standard, formule « Intensif », « A la carte » ou « Expats ».

Programme

17 h de cours de français + 8 h de cuisine + 40 h de pratique informelle du français dans le cadre de l'immersion.

1 ^{er} jour	Lundi	jours suivants	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
7h45-8h30	Petit déjeuner	8h-9h	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner
9h-12h30	Entretien individuel, test de niveau, présentation	9h-11h45	Français général	Français général	Français général	Français général
12h30-13h 13h-14h	Apéritif d'accueil Déjeuner (2)	12h-12h45	Mini atelier (1)	Mini atelier (1)	Mini atelier (1)	Entretien individuel
15h-15h45	Présentation programme cuisine	13h-14h	Déjeuner (2)	Déjeuner (2)	Déjeuner (2)	Déjeuner (2)
16h-18h30	Cours de français général	Après-midi	15h-17h30 cours de cuisine 'L'entrée'	16h30-19h cours de cuisine 'Le plat principal' ou 'desserts'	Activité à la carte (3)	15h-17h30 cours de cuisine 'L'art de l'apéritif'
19h45-21h	Dîner (2)	19h30-20h45	Dîner (2)	Dîner (2)	Dîner (2)	Dîner (2)
		Soirée	Animation	Animation	Animation	

- (1) Travail sur compétences ciblées (écrit, prononciation, écoute, débat, etc.)
 (2) Repas pris en présence des professeurs
 (3) Activité à la carte au choix : nature, culture, sport

Prix et conditions 2019

1. Cours d'une semaine : 15-19 avril ; 20-24 mai ; 22-26 juillet 2019.

- Cours « Français et cuisine » : **1175 €**
- Hébergement : 5 jours (4 nuits) en pension complète, du lundi 9h au vendredi soir 18h30 : **509 €** en chambre double, **653 €** en chambre individuelle

2. Cours de 2 semaines : une semaine formule « Français et cuisine » et une semaine « A la carte », « Intensif », « Expats » ou « Français et yoga » : 8-19 avril ; 20-31 mai ; 22 juillet- 2 août 2019.

- Cours : **2050 €**
- Hébergement 12 jours (11 nuits) en pension complète du lundi 9h au vendredi 16h : **1306 €** en chambre double, **1702 €** en chambre individuelle
- Possibilité d'arriver déjà le dimanche avant et de partir le samedi matin après la fin de séjour. Prix pour une nuitée supplémentaire en mi pension : **93 €** en chambre double ; **129 €** en chambre individuelle.
- Cours de cuisine : minimum 4, maximum 8 participants.
- Conditions générales et d'annulation : voir notre liste de prix ou notre site.

Autres

- A disposition pour travailler en autonomie : bibliothèque, CD prononciation, livres, films, journaux, matériel pour vous enregistrer, livres de cuisine, etc.
- Activités pour se détendre : promenade à pied ou avec nos vélos (VTT et VAE), piscine 16 m x 7, espace 'forme', pianos, salle de billard, navettes au village. Accès Internet et Wifi gratuit.
- Transferts proposés à partir de la gare Aix-TGV et aéroport Marseille - Marignane. Possibilité d'arriver le dimanche soir et de repartir le samedi matin (suppléments : voir site Internet).

www.crealangues.com info@crealangues.com

