



Maison des Suds

66, rue du 4 septembre
13200 Arles - France
tel. +33 (0)4 90 96 06 27
stages@suds-arles.com
www.suds-arles.com

Cuisine provençale Avec Erick Vedel

Maître de stage

Inspiré par la richesse de sa ville natale, Arles – cité empreinte d’art et d’histoire –, ce Chef est animé par un profond désir de préserver la cuisine et la culture provençales. Fêru d’histoire ancienne et de fouilles archéologiques, il a effectué des recherches approfondies sur l’origine et le développement de notre cuisine régionale. Il est parvenu à recenser et à exhumer près d’un millier de recettes du monde méditerranéen, de l’Antiquité au XIXe siècle... Avec l’association qu’il a créée, Cuisine et Tradition, il a su garder ces recettes traditionnelles vivantes. Transmettre son riche savoir-faire est une autre de ses passions !

Présentation de la formation

Ce stage se déroule dans la grande cuisine typique d’une ancienne maison arlésienne où l’on entre de plain-pied dans le passé et au cœur de la personnalité de ce Chef. Entrée, plat, dessert... venez sentir, hacher, malaxer, mijoter, observer et déguster un repas complet à la table du Chef, dans une ambiance conviviale, comme il se doit dans notre Midi !
Les menus de mercredi et samedi sont complémentaires. Improvisés chaque jour selon l’humeur du chef et les arrivages du marché, celui de mercredi sera végétarien.

Dates de la formation

Mercredi 10 juillet

Et/ou

Samedi 13 juillet

Horaires

De 9h30 à 14h

Public

Tous niveaux

Limité à 10 personnes par stage

Conditions tarifaires

Tarif unique : 60€ par stage.

Le + Suds :

- À la fin du stage, repartez avec votre carnet de recettes pour vous replonger dans la cuisine du chef une fois chez vous.