

Atelier Régalade

« Saison 3 » : année 2019-2020- Révision 1 du 12 Octobre 2019

Liste des ateliers proposés (cuisine, pâtisserie, mixte pâtisserie/cuisine, pain).

Des modifications restent possibles en cours d'année, notamment selon la disponibilité des uns et des autres.

Important : si, pour une séance, un participant ne peut pas venir, mettre au point, si c'est possible, une permutation Groupe A/Groupe B, et prévenir Jean-Claude, Jean-François ou Michel.

Les ateliers commencent tous à 8 h précises le Vendredi matin (parfois le jeudi pour préparer un évènement).

Constitution des groupes :

Groupe A : « Plonge » et appui logistique : Pierre/Jean-François

- Odette/Christiane R
- Françoise/Roger
- Noëlle/Claudine H
- Claudine B/Ginette
- Viviane/Marie-Laure

Groupe B : « Plonge » et appui logistique : Daniel D/Jean-François

- Daniel/Jacky
- Claudette/Monique
- Annie/Sylvie
- Mado/Josiane
- Claudine G/Christiane L

Programme des séances :

N° de séance	Groupe A	Groupe B	Thème principal	Fourniture des ingrédients
1	13 Septembre	20 Septembre	Filet de bœuf en brioche	Michel et Jean-Claude (partage des frais) <i>Il est souhaitable que les participants qui le peuvent, viennent environ une heure la veille (Jeudi soir, de 18 h à 19h) pour préparer la brioche et saisir le filet de bœuf.</i>
Vendredi 27 Septembre : avec les volontaires de la Régalade, préparation de la « Rando Gourmande » du Dimanche 29 Septembre.				
2	4 Octobre	11 Octobre	Révision « Pâte à chou »	Michel (partage des frais)
3	18 Octobre	8 Novembre	Canard à l'Orange	Michel, <i>sur indications Jean-Claude</i> (partage des frais)
4	15 Novembre	22 Novembre	Gibier Grand Veneur	Jean-Claude (partage des frais). <i>Eventuellement, gibier fourni par certains participants</i>
5	Jeudi (exceptionnellement) 21 Novembre ----- Jour de la soirée « beaujolais nouveau »	29 Novembre	Pains cuits au four à bois, en alternance (pendant les temps de pousse du pain) avec amandines/tartelettes (réalisées dans l'atelier)	Participants (sur indications Dominique, pour le pain). <i>NB : Michel sera absent, les participants seront autonomes pour les amandines et tartelettes (grâce à l'expérience des anciens). Michel aura approvisionné au préalable les ingrédients nécessaires pour les amandines et tartelettes (disponibles dans l'atelier)</i>
Jeudi 21 Novembre : avec le groupe A de la Régalade, préparation de pains et d'amandines/tartelettes pour la fin d'après-midi « Beaujolais Nouveau » dans la Grange. <i>Ainsi, le groupe A cumulera, le jeudi 21/11, « l'apprentissage pains » et la préparation de la soirée beaujolais nouveau</i>				

6	6 Décembre	13 Décembre	Chocolats de Noël	Michel (partage des frais) <i>L'atelier sera similaire à celui des années précédentes (l'objectif étant que chaque participant reparte avec 2 ou 3 ballotins de chocolat), avec en outre la réalisation de « chocolats cerises à l'eau de vie » (100 % bio et artisanal !).</i>
7	20 Décembre	3 Janvier	Langue de bœuf en feuilletage	Michel, sur indications de Jean-Claude pour la langue de bœuf (partage des frais). <i>Les participants réaliseront plus de feuilletage que nécessaire, de façon à en garder suffisamment pour la réalisation de galettes des rois pour le Jeudi 9 Janvier (rando galette des rois)</i>
Jeudi 9 Janvier : avec les volontaires de la Régalade, préparation de galettes des rois pour l'arrivée rando « Galette des rois » du jeudi après-midi 9 Janvier.				
8	10 Janvier	17 Janvier	Saint Honoré crème Chiboust	Michel (partage des frais)
9	24 Janvier	31 Janvier	Croisés de feuilletage aux fruits de mer	Michel, sur indications de Jean-Claude pour les fruits de mer (partage des frais)
10	7 Février	14 Février	Forêt Noire ou Génoise Ananas	Michel (partage des frais)
11	21 Février	28 Février	Poulet au vinaigre	Michel, sur indications de Jean-Claude (partage des frais)
12	6 Mars	13 Mars	Saucisson en brioche	Michel pour la brioche, et Jean-Claude pour le saucisson (partage des frais). <i>Les participants qui le peuvent, viennent environ une heure la veille (de 18h à 19h) pour préparer la brioche (même recette, et même processus que pour le « filet en brioche »)</i> <i>Michel sera absent. Les ingrédients pour la brioche auront été approvisionnés au préalable et seront disponibles dans l'atelier.</i>
13	20 Mars	27 Mars	Navarin d'agneau aux petits légumes	Jean-Claude (partage des frais)
14	3 Avril	17 Avril	Moulages de Pâques en chocolat	Michel (partage des frais)
Vendredi 10 Avril : avec les volontaires de la Régalade, préparation de la soirée « Gibier » et 1^{er} Chapitre de la Confrérie des « Léchous de la Grange ».				
15	24 Avril	1 ^{er} Mai	Fraisier ou Framboisier	Michel (partage des frais)
16	8 Mai	22 Mai	Asperges en gondoles (entrée tiède) aux deux sauces	Michel, sur indications de Jean-Claude (partage des frais).
17	29 Mai	5 Juin	Opéra	Michel (partage des frais)
Mercredi 3 Juin : avec les volontaires de la Régalade, préparation du buffet de la soirée « Assemblée Générale » des Traine-Bouchures				
Vendredi 12 Juin : avec les volontaires de la Régalade, préparation de la soirée « Banquet de fin d'année Régalade/Traine Bouchures » et 2^{ème} Chapitre de la Confrérie des « Léchous de la Grange ».				

Participation financière, outre l'adhésion de 30 €/an aux Traine-Bouchures (détail correspondant des dépenses disponible par ailleurs) :

- 1 €/séance et par participant à Jean-François pour les frais d'électricité et d'eau, soit 17 € pour l'année
- 1 €/séance et par participant à Michel pour les consommables divers, utilisés en petite quantité, et approvisionnés en début ou cours d'année pour tous les ateliers, soit 17 € pour l'année.
- Le montant des frais engagés par Jean-Claude ou Michel pour approvisionner les ingrédients sont partagés entre les participants (il est difficile de donner un chiffre à l'avance, mais les dépenses devraient être de 3 à 12 €/séance et par participant).

PS1 : le matériel non fixe : four, robots, réfrigérateur, congélateur, ustensiles,...appartient à Michel, et sera revendu lorsque l'atelier prendra fin (« Leboncoïn », ou participants si intéressés, ou autre canal...).

PS2 (12/10/19) : 18 séances étaient prévues dans le programme précédent. Le programme ayant été réduits à 17 séances pour tenir compte des congés de la Toussaint, 2 € seront remboursés aux participants (en déduction de futurs frais d'approvisionnement).