



Créées en 1981

vous proposent

le samedi 27 novembre 2010, à 15 heures,
au Centre Culturel de Séméac,
une démonstration culinaire

DOUCEURS D'AUTOMNE

*Art floral, arts de la table, accord des mets et vins...
pour que vos repas de fin d'année soient une fête*

Accueil : amuse-bouche « crème Dartois »

Cocktail « le Gersois »

Foie de canard chaud au pain d'épices

*Bar croustillant aux graines de sésame,
Semoule au jus de homard*

Salmis de palombe à notre façon

Assortiment « la fromagerie »

Douceur Gasconne

Café « République Dominicaine »

Accords : pains, vins, fleurs, art de la table...

Démonstration :

Pain d'épices par Joël Defives, MOF Boulangerie

BO CR

Membres de l'Association qui participent à cette démonstration. **Président** : Langlé Pierre. **Membres** : Abbadie Guy, Anderholt Olivier, Arnaud Jean-Pierre, Barrère Jacques, Bar Christophe, Bar Jean-Louis, Carrère-Luis Laurent, Casenove Robert, Chautis Frédéric, Cornal Pierre, Deschamps Georges, Dubernard Alain, Duffoure Philippe, Filhol Guy, Fontan Sabine, Galin Laurent, Laborde Robert, Lasterie Paul, Peyseré Guy, Pissard Yves, Plaza Frédéric, Poli Théodore, Rabot Jean-François, Rival André, Rouzard Louis. Un grand merci à tous ceux qui participent à la réussite de cette manifestation. La Mairie de Séméac. Décoration florale réalisée par Mme Fontan. Vaiselle et Arts de la Table par Maison Douce (jeux de vaisselle). Nectar Terréfaction. Accord pain et mets : Pains Rival, Joël Defives (Meilleur Ouvrier de France et Boulangerie), Les Caves Bouclerie, La Maison Escalbière Fils, Les Ets Saint-Mézard, La Cima Gif (matériel hôtelier), La Fromagerie Chadourne Taubas. Présentation de l'Amazigue par la maison Dartigalongue. Art-culture. Accord vins et mets : Les Caves Rod.

Amicale des Cuisiniers et Pâtisiers des Hautes-Pyrénées

Siège social : Hôtel de la Marne - 4 avenue de la Marne - 65000 Tarbes - 05 62 93 03 64