



La Cornue 1908

Au cœur de la Madeleine, dans l'Espace Culinaire des Flandres,  
La Cornue vous fait découvrir son nouvel espace consacré  
aux cuisinières d'exception en participant à ses

# Ateliers des Saveurs

Autour de notre Chef La Cornue Louis Barriquand  
venez développer vos talents et apprendre de nouveaux tours de main  
dans une ambiance conviviale et gourmande.  
Tabliers et cuillères en bois vous attendent.  
Dégustation et bon vin clôtureront la soirée...

Et maintenant... A Table !



Espace Culinaire des Flandres  
Aga - La Cornue

81-83, rue du Général de Gaulle  
59110 LA MADELEINE  
Tél./Fax : 03 20 74 44 65  
E-mail : [aga.lacornue.ecf@orange.fr](mailto:aga.lacornue.ecf@orange.fr)



# Louis Barriquand

Chef La Cornue

Louis Barriquand, Chef La Cornue,  
est aux fourneaux pour nous régaler.

Passionné de cuisine depuis son enfance, Louis Barriquand a suivi avec succès la formation d'une des écoles hôtelières les plus prestigieuses de France. Après avoir travaillé dans des établissements renommés, il a souhaité faire connaître sa cuisine à d'autres pour leur proposer une alimentation plus saine et plus agréable. Il a développé une cuisine originale à travers un métissage des goûts et des saveurs, notamment grâce aux épices et à des techniques culinaires exotiques.



# avril

Jeudi 19 avril 2007 de 18h30 à 21h30

*Feuilleté d'épinards au chèvre frais, œuf poché*

*Magret de canard caramélisé façon « laqué »  
et ses légumes confits*

*Fondant au chocolat, salade d'oranges*



Jeudi 26 avril 2007 de 18h30 à 21h30

*Tarte aux oignons caramélisés*

*Waterzoi de fruits de mer au safran*

*Le traditionnel riz au lait à la cannelle, sauce caramel*



# mai

Jeudi 10 mai 2007 de 18h30 à 21h30

*Roquette et poêlée de calamars aux olives et au céleri.*

*Pavée de bœuf flambé au cognac sauce au poivre.*

*Feuilleté minute aux poires et aux noix.*

Jeudi 27 mai 2007 de 18h30 à 21h30

*Fricassée de champignons au chorizo et son jus.*

*Souris d'agneau façon « tajine » et sa semoule  
aux épices et fruits secs*

*Gourmandise de ganaches aux trois chocolats*

# juin

Jeudi 7 juin 2007 de 18h30 à 21h30

*Une autre façon de faire un jambon-melon*

*Daurade flambée au fenouil et beurre de gingembre*

*Soupe de fruits aux épices*

Jeudi 21 juin 2007 de 18h30 à 21h30

*Tartare de tomates et saumon au thym citronné*

*Côte de boeuf sauce béarnaise*

*Chaussons à la cerise et sa crème anglaise au cognac*



# juillet

Jeudi 5 juillet 2007 de 18h30 à 21h30

*Terrine de tomates semi confites à la mozzarella*

*Pavé de veau, émulsion de roquette à l'amande*

*Mousse au fromage blanc et son coulis*

Jeudi 12 juillet 2007 de 18h30 à 21h30

*Faisselle et son gaspacho à la menthe*

*Filet de rouget dans sa feuille de romaine  
et poivrons grillés*

*Gâteau chocolat amande et nougatine*



# août

Jeudi 23 août 2007 de 18h30 à 21h30

*Terrine de légumes et ses deux sauces*

*Chaussons d'aile de raie, beurre blanc  
aux fines herbes*

*Gratin de fruits au Grand-Marnier*

Jeudi 30 août 2007 de 18h30 à 21h30

*Brochette de gambas à la vanille en croûte de sésame*

*Agneau confit au gingembre et à la coriandre*

*Abricot poché au Porto et aux épices*



# septembre

Jeudi 13 septembre 2007 de 18h30 à 21h30

*Légumes confit au citron et fêta*

*Bar en croûte de sel*

*Clafoutis aux raisins et à l'amande*

Jeudi 27 septembre 2007 de 18h30 à 21h30

*Croustillant de maroilles et sa salade*

*Papillote de cabillaud à la fondue d'endives*

*Flan de coco et son caramel à la vanille*

# octobre

Jeudi 11 octobre 2007 de 18h30 à 21h30

*Tartare de betteraves, cresson et joue de lotte*

*Travers de porc au caramel et au poivre de Malabar*

*Tarte fine aux pommes*

Jeudi 25 octobre 2007 de 18h30 à 21h30

*Capuccino de champignons,  
mousse à l'ail et aux fines herbes*

*Suprême de poulet au genièvre et au maroilles*

*Petit pot de crème au caramel*



# novembre

Jeudi 15 novembre 2007 de 18h30 à 21h30

*Cassolette de saint jacques aux légumes de saison*

*Porc confit aux oignons à la picarde*

*Crumble pomme cannelle*

Jeudi 29 novembre 2007 de 18h30 à 21h30

*Soupe de potiron aux fruits de mer*

*Paupiette de veau au parmesan*

*Tarte Tatin*

# decembre

Jeudi 6 décembre 2007 de 18h30 à 21h30

*Foie gras en ballottine*

*Poulet de Bresse au vin jaune*

*Fondant au pain d'épices*



Jeudi 20 décembre 2007 de 18h30 à 21h30

*Escalope de foie gras poêlée*

*Saint jacques à l'anis et aux châtaignes*

*Pastilla de fruits au caramel à la noix de Tonca*



## Espace Culinaire des Flandres

Aga - La Cornue

81-83, rue du Général de Gaulle  
59110 LA MADELEINE

Tél./Fax : 03 20 74 44 65

E-mail : [aga.lacornue.ecf@orange.fr](mailto:aga.lacornue.ecf@orange.fr)



Année 2007  
La Cornue Lille

# Ateliers des Saveurs

Espace Culinaire  
DES FLANDRES



P R O G R A M M E



La Cornue 1908

# Ateliers des Saveurs Bulletin d'inscription

Tarif des ateliers 80 €

PRÉ-INSCRIPTION OBLIGATOIRE AU 03 20 74 44 65



nb pers. Mr, Mme ou Melle

19 avril 2007	
26 avril 2007	
10 mai 2007	
27 mai 2007	
7 juin 2007	
21 juin 2007	
5 juillet 2007	
12 juillet 2007	
23 août 2007	
30 août 2007	
13 septembre 2007	
27 septembre 2007	
11 octobre 2007	
25 octobre 2007	
15 novembre 2007	
29 novembre 2007	
6 décembre 2007	
20 décembre 2007	

Nom .....

Prénom .....

Adresse .....

.....

.....

Code Postal .....

Ville .....

Téléphone .....

*Pré inscription par téléphone au 03 20 74 44 65*

*Merci de nous adresser*

*ce bulletin d'inscription accompagné*

*de votre règlement par chèque*

*à l'ordre de L'Espace Culinaire des Flandres à :*

**Espace Culinaire des Flandres**

**81-83, rue du Général de Gaulle**

**59110 LA MADELEINE**

**TOTAL**  
du nombre d'ateliers

x 80 € =

€

*Le nombre de places étant limité à 8, les demandes supplémentaires sont placées sur une liste d'attente et contactées en cas de désistement. Le règlement est exigé à la réservation. En cas d'annulation à moins de 2 semaines, le remboursement sera effectué si la place est relouée. Nous pouvons aussi organiser en exclusivité des démonstrations privées pour des sociétés ou des particuliers (nous consulter).*