Dates des prochains cours de cuisine avec Jérémy Vandernoot, candidat Top Chef 2018

Au vue du succès du cours de ce week end du chef Jérémy Vandernoot ce samedi 13 octobre, nous vous proposons **deux nouvelles dates** pour avoir la bonheur de cuisiner et de vous régaler en sa compagnie (3 Novembre et 8 Décembre 2018). Deux nouveaux menus , encore plus gourmands et festifs en vue des fêtes de fin d'année, vous serons proposés.

Jeremy Vandernoot, candidat Top Chef 2018

Vous êtes débutant, amateur ou cuisinier averti, passionné de

cuisine ou tout simplement gourmand? Vous désirez apprendre à réaliser un repas qui charmera les papilles de vos hôtes et les étonnera? Vous avez toujours rêvé de cuisiner avec un chef talentueux qui vous prodiguera savoirs et conseils en tout convivialité?

Alors n’hésitez plus, cet atelier est fait pour vous, ce cours s’adapte à tous les amoureux de gastronomie quel que soit leur niveau! Pour avoir déjà eu la grande joie de goûter à la cuisine de Jeremy, je peux vous assurer que vous allez vous régaler…

Vous allez avoir le grand plaisir de cuisiner avec une star de la cuisine, candidat de Top Chef 2018 , Jéremy Vandernoot et vous repartirez enchanté par la qualité du cours, de la fraîcheur des produits et l’originalité des recettes ou menus proposés. Le chef vous dévoilera tous ses secrets…Et vous saurez par la suite réaliser comme un « Pro », de délicieuses recettes.

Jeremy Vandernoot, candidat Top Chef 2018

Que diriez-vous d’un Cours de cuisine avec Jeremy Vandernoot

Que diriez-vous d’un Cours de cuisine avec Jeremy Vandernoot

Je vous ouvre donc, pour un moment de plaisir partagé et de pure gourmandise, les portes de ma maison. Le temps de ce cours vous allez prendre possession de ma cuisine en compagnie de Jeremy Vandernoot. Vous épaulerez le chef en suivant ses conseils éclairés puis vous dégusterez ses réalisations autour de la table, pour un moment d’échange convivial avec tous les participants. Le repas comprendra un amuse bouche, une entrée, un plat et un dessert. Voici donc les Dates des prochains cours de cuisine avec Jérémy Vandernoot, candidat Top Chef 2018

Le **samedi 3 Novembre** le thème du menu sera la coquille Saint Jacques (menu entrée, plat et dessert) **IL RESTE ENCORE TROIS**

PLACES

Le **samedi 8 Décembre** nous vous proposons un menu de fêtes (entrée , plat et dessert). **COURS COMPLET**

Attention: le nombre de participants est limité à 6 personnes pour chaque cours. Dépêchez-vous de vous inscrire et vous aurez le chef tout à vous!

Ces moments d’exception se dérouleront 10 heures à 14 heures à Waterloo (Belgique) dans ma cuisine! Le prix est de 85 euros par personne.

Pour plus de renseignements et inscriptions contactez

Chef à domicile

+32(0)4 94 84 81 36

jeremy.vandernoot@hotmail.com

Pour vous donner l’eau à la bouche…Préparation de l’amuse bouche avec le chef

---

J’ai cuisiné avec Jeremy

Vandernoot, candidat Top Chef 2018 et maintenant Chef à domicile

Si vous êtes des passionnés de cuisine, vous connaissez déjà Jeremy Vandernoot, candidat Top Chef 2018, qui a fait ses classes parmi les plus grands étoilés en Belgique: Bonbon, l'Air du Temps, le Château du Mylord, le Sea Grill, et L'Agathopède (avec Carl Gilain, également ancien candidat de Top Chef) . Tout cela fleure déjà l'excellence…Eh bien Jeremy met cette excellence et son grand talent à notre service pour nous régaler maintenant, non pas dans un restaurant, mais chez nous en tant que chef à domicile!

J'adore cuisiner et recevoir des amis ou de la famille à la maison… Mais quel bonheur que d'avoir également un chef à domicile pour vous préparer avec brio un délicieux menu dont vous profiterez à 100% sans avoir le nez dans vos casseroles. Vous allez être chouchouté tout en vous régalant…Comme dans un restaurant étoilé mais en restant confortablement chez vous.

Jeremy Vandernoot vous propose plusieurs menus à votre convenance. A vous de choisir en fonction de votre budget (de 69 à 118 euros en fonction du nombre de services, minimum de 5 personnes). Le chef arrive environ 1 heure avant le service, en amenant les ingrédients, son matériel et même la vaisselle; il assure également le service et vous laisse une cuisine encore plus propre qu'à son arrivée! Les boissons ne sont pas comprises dans le prix: vous pouvez donc proposer vos propres vins ou le chef peut s'en charger.

Avec discrétion et talent, Jeremy Vandernoot nous a préparé un menu sublime qui a enchanté les papilles de tous. On s'est RÉGALÉ. Sa cuisine est contemporaine, inventive, chaleureuse et généreuse. Ce jeune chef talentueux privilégie et met en

avant les produits du terroir et les petits producteurs locaux.

Pour vous donner l’eau à la bouche voici le menu proposé par le chef (69 euros par personne):

Nous avons débuté avec trois mises en bouche qui auguraient déjà la perfection de la suite du repas

- un œuf toqué , émulsion de pop corn… Hyper gourmand!

- une brochette de maquereau fumé au dernier moment sous les yeux des invités, petit spectacle inattendu, très sympathique et fort apprécié

- un bonbon de foie gras en gelée de betterave…Miam!

Puis arrive l’entrée

- un tartare de veau, pickles et quinoa soufflé… tout en douceur et en saveur!

Le plat nous a confirmé, si nous en doutions encore, de la virtuosité de Jeremy

- Saumon basse température, déclinaison de fenouil… Absolument sublime de tendresse.

Et nous avons fini avec un dessert magique, une ode de gourmandise

- Mousse au chocolat Dulcey, glace au sarrasin et caramel au thym… une tuerie!

Bref vous aurez compris que j'ai été totalement bluffée par les réalisations culinaires de Jeremy qui a su plus que nous régaler. Nous avons été, mes invités et moi-même, ravis de découvrir la cuisine et la convivialité de ce jeune Top Chef. C'est une expérience que je renouvellerai avec un très grand plaisir et je vous invite à la réaliser au moins une fois, vous serez aussi bluffé que je l'ai été.

Jeremy se fera une joie de vous faire découvrir sa passion et son univers gastronomique!

Chef à domicile

+32(0)4 94 84 81 36

jeremy.vandernoot@hotmail.com

J'ai pu découvrir Jeremy sur Oh-Chef. be, spécialiste de l'expérience culinaire à domicile . Vous y trouverez tout un choix de chefs tout aussi prestigieux qui viendront vous régaler à domicile!