

**Week-end « Gastronomie Nature »
Dans le Parc du Vercors
2010/2011**

Hébergement en pension
complète à l'hôtel** du musée de l'eau
de pont en Royans

Cours de Gastronomie Nature avec Alain Berne dans
la nouvelle école de cuisine
de Saint Martin d'Hostun



Place de l'école (de cuisine)

**LE MUSÉE
DE L'EAU**

**Hôtel **
du musée de l'eau.**

38680 Pont en Royans
N° habilitation : HA 038 08 0009

Renseignements et réservations
04 76 36 15 53
www.musee-eau.com

**L'école de gastronomie nature à Saint Martin
d'Hostun dans la Drôme :**

Vous vous sentez l'âme à cuisiner ? Vous rêvez de découvrir des saveurs et des nouveaux produits, de vous nourrir sainement, de connaître mille et une astuces de Chef. Alors venez mettre la main à la pâte et vous pourrez dire fièrement : « c'est moi qui l'ai fait ! » C'est avec passion et dans un esprit de convivialité et d'échanges que je vous transmettrai les techniques culinaires et mon savoir-faire.



A vos tabliers... prêts...



Pont en Royans, site classé des
Maisons suspendues



Saint Martin d'Hostun, église du XIè
classée

Jour 1 - Samedi

Arrivée début d'après-midi à Pont en Royans
Installation à l'hôtel du musée de l'eau

**15h - Départ pour Saint martin d'Hostun (à 20mn) pour
Cours de cuisine gastronomie nature, préparation de
deux plats, avec Alain BERNE**

**Un parcours qui allie le métier au service de la
pédagogie**

*Formateur indépendant en cuisine et pâtisserie en
France et à l'étranger (Jakarta, Madrid, Bruxelles). Chef
d'une auberge en Savoie. Professeur à l'École des Arts
Culinaires et de l'Hôtellerie aujourd'hui Institut Paul
BOCUSE (Lyon)
Maisons réputées : Lenôtre, Bernachon, Ecole japonaise
Tsuji.*

20h - Dîner dégustation à l'école de cuisine

Retour en fin de soirée à l'hôtel du musée de l'eau

Jour 2—Dimanche

Petit déjeuner

10h - Visite du musée de l'eau : 3 salles d'expositions, une
salle de cinéma en relief (3D) et le bar à eaux, sa collection de
1500 bouteilles du Monde entier et une
dégustation ... temps libre dans Pont en Royans (Site des Mai-
sons suspendues...)

**12h - Déjeuner au restaurant du musée de
l'eau,** menu « Eau vive ». Le restaurant possède le
label « marque Parc » délivré par le parc du vercors en
raison des nombreux produits fermiers à la
carte.

**15h - Visite du Couvent de Carmes de Beau-
voir en Royans**

Magnifique couvent restauré. Musée sur l'histoire
du Dauphiné et la flore en Vercors, jardin médiéval
et verger ancien



**Prix du week-end (2 jours/1 nuit)
tout compris, en pension complète.**

Adulte : 135€/p

Enfant (— de 12 ans) : 99€/p

**Prix sur une base hébergement en chambre
double, triple ou quadruple.**

Supplément chambre single : 12€/p



La réservation pour ce week-end est obligatoire. Sous réserve de disponibilités et d'un nombre d'inscrits minimum au cours de cuisine