



**Prenez-vous pour un Chef !**  
**Jeudi 06 février 2020**  
**Mardi 10 mars**  
**Mercredi 01 avril**  
**de 18h à 20h**

**« Le secret de la terrine de foie gras mi-cuit du Gers dévoilé aux internes en médecine »**

Cours de cuisine proposé par le Conseil Départemental animé par Jean-François Robinet, Chef cuisinier

Cuisine de la Résidence  
Hôtel du Département  
81 route de Pessan – Auch

*7 participants au maximum par session*

*Atelier cuisine maintenu à partir de 5 inscrits par cours*

**Réservé aux premiers inscrits dans la limite des places disponibles**

**Inscription auprès de Marie-Neige Passarieu**

par courriel à [dites32@gers.fr](mailto:dites32@gers.fr) ou au 05 62 67 30 17 - 06 70 43 17 49