



info@very-france.com

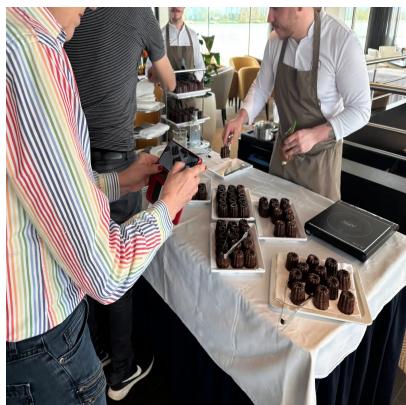
+33 (0)6 50 34 98 66

[very-france.com](http://very-france.com)

Agence & Atelier Pour Croisiéristes

**VERY FRANCE**

Rufey-sur-Seille, Jura, France



## Atelier de Fabrication et Dégustation des Canelés de Bordeaux

### Description

#### Déroulement de l'Atelier

##### 1. Accueil des Participants (10 minutes)

Accueil chaleureux des participants.

Présentation de l'atelier et de son déroulement.

Distribution des fiches historiques.

##### 2. Introduction Historique (15 minutes)

Brève histoire des canelés de Bordeaux par un chef.

Discussions sur les origines et les légendes autour des canelés.

Participation des participants à des échanges sur l'évolution des canelés et leur signification culturelle.

##### 3. Préparation de la Pâte (30 minutes)

Démonstration en direct par les chefs de la préparation de la pâte à canelés.

Explication des techniques et des astuces par les chefs.

Participation des participants à la préparation sous la supervision des chefs.

Temps de repos de la pâte (une pâte préparée à l'avance sera utilisée pour la suite de l'atelier).

##### 4. Cuisson des Canelés (40 minutes)

Explications par les chefs sur l'importance de la température de cuisson.

Démonstration du beurrage des moules et remplissage avec la pâte reposée.

Mise en cuisson des canelés avec commentaires des chefs sur les différences entre les moules en cuivre et en silicone.

Discussions informelles et partage d'anecdotes culinaires pendant la cuisson.

##### 5. Dégustation et Conclusion (25 minutes)

Dégustation des canelés fraîchement cuits.

Échanges entre participants et chefs sur les impressions et les goûts.

---

Discussions sur les variations possibles des recettes et les expériences culinaires de chacun.  
Remerciements et distribution de fiches de recette et de souvenirs de l'atelier.

### Moments de Partage et de Convivialité

Encourager les participants à poser des questions aux chefs à tout moment.  
Favoriser les échanges entre les participants et les chefs sur leurs propres expériences et astuces culinaires.  
Créer une ambiance chaleureuse et décontractée pour que tout le monde se sente à l'aise.

### Category

1. Atelier

### Categorie

1. Atelier

### Date

19/12/2025

**Circuit:** Garonne **Type:** Atelier culinaire

**Lieu:** À bord **Durée:** 2 heures

**Nombre De Passagers:** 100