



LES TOQUÉES DE LA CUISINE BY MARIE

PAR AGATHE GADENNE

C'EST EN 2006 QUE MARIE LAURENT, MÉDECIN-ANESTHÉSISTE ET PASSIONNÉE DE CUISINE, CRÉE LES TOQUÉES DE LA CUISINE BY MARIE AU REZ-DE-CHAUSSÉE DE SA JOLIE MAISON BORDANT LA DEÛLE. DEPUIS, LE SUCCÈS EST AU RENDEZ-VOUS. SES COURS DE CUISINE NE DÉSEMPLISSENT PAS, À TEL POINT QUE, POUR DÉVELOPPER L'ACTIVITÉ, MARIE, ACCOMPAGNÉE DE VALÉRIANE VOIRIN ET DE SA BRIGADE DE CHEFS PASSIONNÉS, A PRÉVU D'Y CONSACRER UN ÉTAGE SUPPLÉMENTAIRE.



« EN QUÊTE DU BON, DU BIEN, DU BEAU »

Voilà l'idée et les valeurs qui symbolisent la cuisine saine et gastronomique de Marie et des chefs - indépendants ou professeurs de cuisine - qu'elle recrute pour l'épauler et assurer les cours autour de produits locaux et de saison, dans un cadre chaleureux et convivial. Chaque chef compose et propose ses recettes pour vous aider à perfectionner vos techniques, bien utiliser les produits et stimuler votre créativité autour d'un thème défini. Cela passe par la préparation de tous les bouillons, des jus et sauces, des condiments et des émulsions, mais aussi par la maîtrise des cuissons et des associations gustatives. Dans une recette se cache finalement l'apprentissage de plusieurs techniques. Tout est dégusté à l'assiette en fin de cours avec un verre de vin.

POUR TOUS LES GOÛTS

Afin de satisfaire les papilles des plus averties et de répondre aux besoins et envies de tous, chaque chef à sa spécialité et il y en a pour tous les goûts. Découvrez toutes les thématiques sur le site internet des Toquées de la cuisine by Marie. Les leçons durent environ 3 heures, avec la dégustation. Gourmets et gourmands, vous allez vous régaler ! De nombreuses astuces culinaires et de belles recettes de fêtes de Marie sont à retrouver sur le compte Instagram des Toquées !

DES FORMULES SUR MESURE

Teambuilding, anniversaires, EVJF... Des cours de cuisine sur mesure vous sont proposés pour vos événements privés et professionnels à partir de 6 personnes. En février, l'espace sera agrandi sur deux étages pour accueillir des groupes allant jusqu'à 30 personnes !

Une idée de rendez-vous très originale composée selon vos envies. Et si l'élaboration des plats a lieu comme à la maison, le temps de la dégustation peut se passer à table avec un service et une carte de vins comme au restaurant. A très bientôt en cuisine !

ILS EN PARLENT...

« Super moment passé avec Marie dans un cadre convivial et enchanteur. Tout est parfait ! Marie est pétillante et pleine de bonnes idées et d'astuces. Elle nous apprend à cuisiner des produits frais et des herbes aromatiques, peu connues et pourtant savoureuses, avec beaucoup de professionnalisme. Un grand merci à Marie et Valérie. Je reviendrai ! » Agathe

« Excellent moment de partage et de découverte lors de ce cours de cuisine avec Marie Laurent. Ambiance détendue mais exigeante avec la réalisation de plats. Tout le monde a beaucoup appris et s'est régalingé lors de cette leçon autour de la variation des poissons & légumes de saison. Je recommande pour tout le monde, sans aucune hésitation ! »

« On s'est régalingé tout en apprenant beaucoup ! On n'a pas vu le temps passer ! Une seule envie : recommencer ! » Jean-Luc et Véronique

Les Toquées de la cuisine by Marie

Cours de cuisine et Table d'hôtes

110 quai Géry Legrand, Lille

📍 [lestoqueesdelacuisine](https://www.lesstoqueesdelacuisine.com)

[lestoqueesdelacuisine.com](https://www.lesstoqueesdelacuisine.com)

