

# MASTERCLASS

## PLATING

S'appropriier les  
techniques de base  
du dressage culinaire

---

Vendredi 8 décembre

10h - 16h30

à Vauvenargues (13)



**Cette masterclass est consacrée aux fondamentaux du plating.**

La journée s'adresse aux professionnels et aux passionnés de cuisine qui souhaitent s'approprier les techniques de dressage culinaire pour perfectionner la présentation de ses plats, approfondir sa pratique et trouver de nouvelles inspirations.

Un temps privilégié pour aborder l'esthétisme en cuisine, sublimer ses assiettes, soigner sa table et ainsi apprendre à valoriser sa cuisine.

Cette proposition mêle théorie et pratique.

Masterclass dispensée en présentiel.

Déjeuner inclus

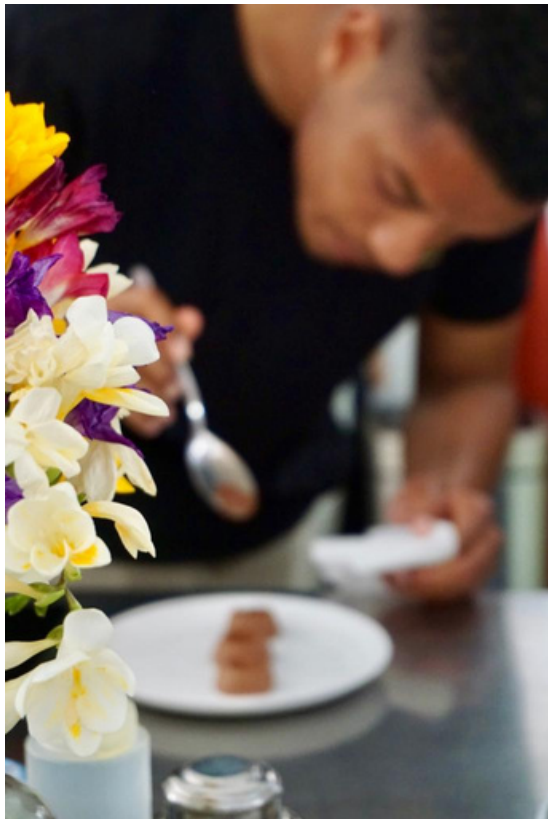
Tarif : 220 €

Intervenants :

Ariane Roques & Julienne Hugy

Chefs en cuisine végétale

& Co-fondatrices de Pop-Up Végétal.



## Programme de la journée

*Les différents styles de dressage*

*Les principaux éléments de dressage*

*Les étapes de dressage*

*Les accessoires de base*

*Les Arts de la table*

## Conditions de réservation et annulation

*Un acompte de 50% entérine votre inscription. Le solde sera à verser la veille ou le jour de la Masterclass. Un droit de rétraction pourra être exercé dans les 7 jours qui suivront l'inscription.*

*Toute annulation intervenant 72h avant le début de la Masterclass ne pourra être prise en compte, sauf pour motifs impérieux.*

*La tenue de cette Masterclass est conditionnée par un nombre minimum de participants.*

@popupvegetal @julesetgreen @arianeroques

www.popupvegetal.com

