



## INFORMATIONS



MULHOUSE Les Compotes



Début le mercredi 03 juin 2026



DURÉE : 02:30

Prix : **21.00 €**

PROFILS : Artiste plasticien

PRE REQUIS :

Aucun.

MATERIEL :

L'ensemble du matériel et des ingrédients sera **apporté par mes soins**, afin de vous offrir une expérience clé en main.

Une participation de **15 €** vous sera demandée. Elle comprend tous les ingrédients nécessaires à la réalisation et à la dégustation : farine, beurre, sucre, lait, une sélection de confitures, de la **clotted cream**, ainsi qu'un **véritable thé anglais, importé directement d'Angleterre depuis Buckingham Palace**, pour une immersion authentique dans la tradition du *afternoon tea*.

Un moment gourmand et hors du temps, entre savoir-faire, partage et découverte.

CODE ACTIVITÉ : 10MA014

## DESCRIPTION

Après le **Chapelier fou**, place au **Pâtissier fou** !

L'atelier débute sous la forme d'une **performance immersive**, durant laquelle le pâtissier vous racontera l'histoire de ce gâteau emblématique, avant de vous inviter à partager un moment autour du thé. Il ouvrira ensuite les pages de son livre *Les recettes de la Couronne* pour vous guider pas à pas dans la réalisation de la recette.

Tous les **ingrédients et ustensiles** nécessaires seront mis à votre disposition afin de confectionner de véritables scones... mais pas n'importe lesquels !

Vous façonnerez vos propres scones, réaliserez leur cuisson, puis participerez au **dressage de la table**. L'atelier se poursuivra avec l'**infusion du thé**, avant de se conclure par un temps de **dégustation conviviale**, accompagné de *clotted cream* et de confiture.

Une expérience complète mêlant **performance, savoir-faire culinaire, transmission et gourmandise**, pour vivre l'afternoon tea comme un véritable rituel.



## OBJECTIFS

Plongez dans l'univers de l'**afternoon tea à l'anglaise** lors d'un atelier gourmand et convivial !

Inspiré de la culture britannique, cet atelier vous invite à apprendre à réaliser de délicieux **scones traditionnels** et à découvrir l'art de servir le thé. Chaque participant-e préparera sa propre recette de scones, issue du livre *Les recettes de la Couronne* de Tom Parker Bowles.

Au fil de l'atelier, vous découvrirez l'histoire de ce gâteau emblématique, tout en suivant une recette pas à pas, avec précision... et bonne humeur !

La pratique sera également l'occasion de s'initier à quelques notions d'anglais, à travers le vocabulaire des ingrédients, des actions et des gestes de la cuisine.

Un moment de partage, de découverte et de gourmandise, ouvert à toutes et tous, pour apprendre autrement et voyager le temps d'un atelier

## SÉANCES

| Jour     | Date       | Horaire | Durée | Lieu  |
|----------|------------|---------|-------|---|
| Mercredi | 03-06-2026 | 15:30   | 02:30 | Les Compotes, 10 rue de la bourse - 68100-6820 MULHOUSE |