



# Aujourd'hui, c'est pâtisserie traditionnelle...

Communiqué-Invitation Presse,  
Lomme, le 22 Octobre 2014

## Ateliers pâtisserie

Agathe VICI, candidate nordiste du Meilleur Pâtissier Saison 2, anime des cours de pâtisserie traditionnelle chez Cerf Dellier, à Lomme



Cerf Dellier, fournisseur de matières premières et produits de boulangerie-pâtisserie auprès des professionnels, comme des particuliers, organise régulièrement des ateliers « Pâtisserie », dans sa boutique-cuisine de Lomme. Envie de vous lancer dans la réalisation

de vos desserts favoris ? Fraisier, macarons, religieuses, tartelettes citrons, merveilleux et même opéra, faites-vous plaisir ou faites plaisir à votre entourage ! Autant d'ateliers conçus par Cerf Dellier, ouverts toute l'année et animés par Agathe VICI, remarquée dans la saison 2 du Meilleur Pâtissier. Ils ont lieu le mercredi ou le samedi et durent 2 à 3h en fonction des thématiques.

Prenons le cours sur le merveilleux. Sur 3h, Agathe VICI vous apprend à réaliser un merveilleux praliné, un inattendu merveilleux pistache/framboise, un autre vanille/fève tonka, ainsi qu'un succulent merveilleux spéculoos ! Quant au cours sur la pâte à choux, vous serez incollables sur ces délicieux éclairs caramel au beurre salé, le paris-brest ou ces facétieuses religieuses vanille/cassis !

Prix des ateliers : de 40 à 60 euros par adulte.  
Limités à 6 personnes. Sur réservation : 03 20 52 72 78  
9 Zamin – 2è Avenue – Lomme

Programme des cours : <http://blog.cerfdellier.com/programme-des-cours-de-la-rentree-2014-cerf-dellier-lomme/>



### INVITATION-PRESSE

Cerf Dellier vous invite à venir tester par vous-même les ateliers pâtisserie d'Agathe VICI. À vous de choisir votre cours de pâtisserie favori et la date qui vous convient dans le programme ci-après. Programme mis à jour régulièrement !  
Pour vous inscrire : 03.20.20.62.70

### Contacts presse :

ALQUIER Press Office

Tel : 03 20 206 270

Rachel Riant - r.riant@a-po.fr

Dorothée VILLEZ - d.villez@a-po.fr