

*“Non c’è amore più sincero  
di quello per il cibo”*

*G. Bernard Shaw*



*“Se lo leggi lo sbaglierai,  
se lo guardi lo dimenticherai,  
se lo fai lo rifarai”.*

*Alain Ducasse*

LEZIONI CON CHEF STELLATI E DOCENTI DI FAMA, LABORATORI CON POSTAZIONI INDIVIDUALI PROFESSIONALI, CONVIVIALITÀ E SAPORI, PROFESSIONALITÀ E DIVERTIMENTO.

MAISON MASSENA È TUTTO QUESTO E MOLTO DI PIÙ.

È IL GUSTO DI IMPARARE LE BASI DELLA CUCINA O MIGLIORARE LE PROPRIE CONOSCENZE GASTRONOMICHE CON I MIGLIORI CHEF, SCOPRENDO I LORO SEGRETI.

È AMORE PER LE COSE BUONE.

**IN REGALO UN CORSO MONOTEMATICO PER 1 PERSONA  
A SCELTA TRA QUELLI PROPOSTI**

**INFORMAZIONI E ISCRIZIONI: 011 5516264 (Fabrizia Racca)  
[maisonmassena@ascomtorino.it](mailto:maisonmassena@ascomtorino.it) – [www.maisonmassena.it](http://www.maisonmassena.it)**

*Una sera...*

### *In cucina*

01/10	MENU RAPIDO: 60' IN TUTTO
08/10	SOUFFLÈ PER TUTTI I GUSTI
05/11	IL COUS COUS
22/11	FANTASIA DI FINGER FOOD
04/12	APERICENA DI NATALE

### *In pizzeria*

04/10	FOCACCIA E FARINATA
28/11	PIZZA: A CASA SI PUÒ FARE
05/12	FOCACCIA E FARINATA

### *In pasticceria*

03/10	DOLCETTI AMERICANI: COOKIES, BROWNIES E APPLE PIE
06/11	LE TORTE DELLA CREDENZA
27/11	I DOLCI DI NATALE
12/12	GINGERBREAD E DECORAZIONI BISCOTTATE PER LA TAVOLA DI NATALE