

LES RENDEZ-VOUS GOURMANDS

Initiez-vous à l'art de la découpe du jambon ibérique avec Javier Manfredi

Maître coupeur et producteur AOP Jabugo depuis 4 générations



UNE FORMATION EN PARTENARIAT AVEC L'EPMT

Cette formation est conçue pour initier les amateurs aux techniques de découpe du jambon ibérique, en s'appuyant sur l'expérience pratique et les connaissances théoriques indispensables.

DURÉE :

2 jours (5h) : Vendredi 17h-19h Samedi 10h-13h

TARIF :

325 € net par personne

LIEU :

EPMT, 17 rue Jacques Ibert, 75017 Paris

OBJECTIFS :

Découvrez les secrets du jambon ibérique avec Javier Manfredi, un Maître Coupeur reconnu.

Maîtrisez les techniques essentielles : découpe, conservation, et traditions artisanales.

Approfondissez vos connaissances sur les normes et caractéristiques des produits ibériques.



JAVIER MANFREDI

Maître Coupeur depuis 4 générations, est un expert reconnu dans le monde du jambon ibérique.

Fort de ses connaissances et de son savoir-faire unique, il partage avec passion les traditions de l'AOP Jabugo.

INFORMATIONS PRATIQUES

Téléphone : 01 44 09 12 00

Dates disponibles pour 2025 :

24.25 janvier | 28.29 mars | 4.5 avril | 16.17 mai



Flashez pour vous inscrire ou rendez-vous sur www.epmt.fr
rubrique "RDV GOURMANDS»

