

Je m'abonne (<https://>



Accueil (<https://www.marieclaire.fr/adresses-incontournables/>)

| Spécial loisirs & activités en Espagne : Les incontournables (<https://www.marieclaire.fr/adresses-incontournables/dossier/special-loisirs-activites-en-espagne-les-incontournables/>)

| Gourmet Tradicional Paella & Tortilla: les secrets de la paella valencienne

GOURMET TRADICIONAL PAELLA & TORTILLA: LES SECRETS DE LA PAELLA VALENCIENNE

DOSSIER DU 11/03/2019 - En partenariat avec Médias France

Madrid est une ville fascinante qui ne cessera jamais de surprendre ses visiteurs. Au-delà des routes touristiques classiques, on peut tenter des expériences uniques comme celles proposées par Pipa Molina dans son atelier, Gourmet Tradicional Paella & Tortilla. Dans sa cuisine située dans le pittoresque quartier de Chueca, à deux pas du marché populaire de San Ildefonso, on peut découvrir les saveurs des recettes traditionnelles de la cuisine espagnole durant un cours qui laissera les papilles émerveillées.



La paella et la sangria, les incontournables espagnols

Pendant les trois heures que dure l'expérience, les recettes de la sangria, la tortilla de patatas et la paella serviront à aborder différents aspects de la culture espagnole, ses traditions et ses fêtes locales, et plus spécialement, l'origine de la paella valencienne et des Tapas. Le cocktail de bienvenue au Gourmet Tradicional Paella & Tortilla est préparé par ses invités : une délicieuse sangria, accompagnée des traditionnels tapas, pour inaugurer ce cours de cuisine amusant. Entre différentes dégustations, on prépare la traditionnelle tortilla de patatas au goût de ses invités. Ensuite, les participants profitent d'un moment convivial dans lequel ils partagent leurs impressions et des coutumes culinaires d'autres pays. L'objectif est que tout le monde apprenne et s'empare de la culture espagnole d'une manière amusante.

Le groupe est souvent international, et à table, les questions techniques et les doutes sur l'élaboration des recettes animent les conversations. Une fois les ingrédients préparés, arrive le moment clé, un des secrets les mieux gardés de la paella : la proportion d'eau et de riz ainsi que les particularités de sa cuisson.

Un cours de gastronomie magistral

L'établissement rompt avec le concept de cours de cuisine conventionnelle. Ici, l'immersion culturelle a autant d'importance que la nourriture. Pipa Molina, son hôtesse, valencienne et actrice, met en pratique différentes dynamiques de groupe qui font de son expérience une des plus appréciée sur les plateformes touristiques.

Le rendez-vous a lieu dans un espace diaphane au coeur de Madrid et s'organise en groupe de 10 personnes maximum. Les cours sont en anglais et ouverts à tous les visiteurs de passage dans la capitale, souhaitant s'immerger dans la culture espagnole.



Partagez ([https://www.facebook.com/sharer.php?](https://www.facebook.com/sharer.php?u=https%3A%2F%2Fwww.mariedclaire.fr%2Fadresses-incontournables%2Fgourmet-tradicional-paella-tortilla-les-secrets-de-la-paella-valencienne%2F%3Fq%3D%252Fgourmet-tradicional-paella-tortilla-les-secrets-de-la-paella-valencienne%252F)

[u=https%3A%2F%2Fwww.mariedclaire.fr%2Fadresses-incontournables%2Fgourmet-tradicional-paella-tortilla-les-secrets-de-la-paella-valencienne%2F%3Fq%3D%252Fgourmet-tradicional-paella-tortilla-les-secrets-de-la-paella-valencienne%252F](https://www.mariedclaire.fr%2Fadresses-incontournables%2Fgourmet-tradicional-paella-tortilla-les-secrets-de-la-paella-valencienne%2F%3Fq%3D%252Fgourmet-tradicional-paella-tortilla-les-secrets-de-la-paella-valencienne%252F))



Tweeter ([https://twitter.com/share?url=https%3A%2F%2Fwww.mariedclaire.fr%2Fadresses-incontournables%2Fgourmet-tradicional-paella-tortilla-les-secrets-de-la-paella-valencienne%2F%3Fq%3D%252Fgourmet-tradicional-paella-tortilla-les-secrets-de-la-paella-valencienne%252F&text=Je viens de](https://twitter.com/share?url=https%3A%2F%2Fwww.mariedclaire.fr%2Fadresses-incontournables%2Fgourmet-tradicional-paella-tortilla-les-secrets-de-la-paella-valencienne%2F%3Fq%3D%252Fgourmet-tradicional-paella-tortilla-les-secrets-de-la-paella-valencienne%252F&text=Je%20viens%20de%20voir%20Gourmet%20Tradional%20Paella%20%26%20Tortilla%3A%20les%20secrets%20de%20la%20paella%20 Cliquez%20pour%20voir%20aussi%20)

[la-paella-valencienne%252F&text=Je viens de voir%20Gourmet%20Tradional%20Paella%20%26%20Tortilla%3A%20les%20secrets%20de%20la%20paella%20 Cliquez%20pour%20voir%20aussi%20](https://twitter.com/share?url=https%3A%2F%2Fwww.mariedclaire.fr%2Fadresses-incontournables%2Fgourmet-tradicional-paella-tortilla-les-secrets-de-la-paella-valencienne%2F%3Fq%3D%252Fgourmet-tradicional-paella-tortilla-les-secrets-de-la-paella-valencienne%252F&text=Je viens de voir%20Gourmet%20Tradional%20Paella%20%26%20Tortilla%3A%20les%20secrets%20de%20la%20paella%20 Cliquez%20pour%20voir%20aussi%20))



Partagez ([whatsapp://send?](whatsapp://send?text=Gourmet%20Tradional%20Paella%20%26%20Tortilla%3A%20les%20secrets%20de%20la%20paella%20 Cliquez%20pour%20voir%20aussi%20)

[text=Gourmet%20Tradional%20Paella%20%26%20Tortilla%3A%20les%20secrets%20de%20la%20paella%20 Cliquez%20pour%20voir%20aussi%20](whatsapp://send?text=Gourmet%20Tradional%20Paella%20%26%20Tortilla%3A%20les%20secrets%20de%20la%20paella%20 Cliquez%20pour%20voir%20aussi%20)
<https://www.mariedclaire.fr%2Fadresses-incontournables%2Fgourmet-tradicional-paella-tortilla-les-secrets-de-la-paella-valencienne%2F%3Fq%3D%252Fgourmet-tradicional-paella-tortilla-les-secrets-de-la-paella-valencienne%252F>)

CONTACT