

*La Villa des Chefs* 

## UNE JOURNÉE AVEC DE GRANDS CHEFS CUISINIERS, PÂTISSIERS ET SOMMELIERS

La Villa des Chefs, un lieu exceptionnel qui rassemble aujourd'hui plus de 50 Chefs cuisiniers et pâtissiers. – Chefs talentueux, Grands Chefs et Champions de pâtisserie... soit des centaines d'années d'expérience et de passion au service du talent et de la gastronomie !

## LE CADRE, UN LIEU À VIVRE, UNIQUE ET PRIVILÉGIÉ

Facile d'accès, La Villa des Chefs se situe à Aix-en-Provence, à 10 minutes du Cours Mirabeau et 35 minutes du Vieux Port de Marseille.



## NOTRE CUISINE

Digne des meilleurs restaurants gastronomiques, notre cuisine a été conçue sur mesure et intégrée dans une belle propriété.

Le piano du Chef, le four mixte et d'autres équipements de pointe offrent aux participants la possibilité de produire, « à la minute », des menus d'exception, sans limite technique.



*La Villa des Chefs* 

## LE COURS, UN MOMENT D'ÉCHANGE ET DE CONVIVIALITÉ

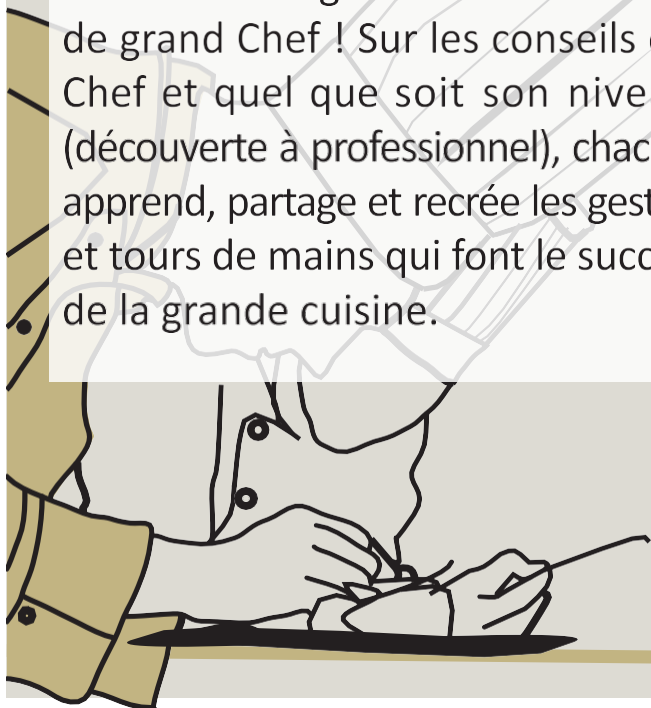
Nous proposons de vous accueillir dans le cadre d'une rencontre avec un grand Chef, cuisinier ou pâtissier.

Parmi les 50 Chefs cuisiniers et pâtissiers qui participent à l'aventure des cours de cuisine de La Villa des Chefs – Chefs talentueux, Grands Chefs et Champions de pâtisserie – chacun possède sa personnalité en matière de cuisine.

Tout au long de l'année, ils se succèdent pour réaliser avec vous des menus et des plats de saison, selon leur personnalité et leur inspiration.

Dans la convivialité et la bonne humeur, notre Chef mène avec les participants un travail fédérateur, reprenant les principes d'organisation et de répartition des tâches d'une véritable « brigade » d'une cuisine de grand Chef ! Sur les conseils du Chef et quel que soit son niveau (découverte à professionnel), chacun apprend, partage et recrée les gestes et tours de mains qui font le succès de la grande cuisine.

C'est à vous de choisir l'ambiance de la journée qui vous convient à travers nos différentes formules. Les Menus gastronomiques (cours et dégustation à table), les Stages de Cuisine ou de Pâtisserie (Un Chef, un thème) ou enfin notre Club d'oénophilie (Dégustation et accords mets et vins).



La Villa des Chefs 

Renseignements : [contact@lavilladeschefs.com](mailto:contact@lavilladeschefs.com) - Tél. 04 42 24 19 52

[www.lavilladeschefs.com](http://www.lavilladeschefs.com)

# Les Chefs de La Villa des Chefs....



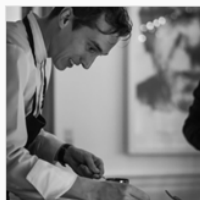
**Nicolas Bottero (Le Mas Bottero, 1\* Michelin, Saint-Cannat)**

Nicolas Bottero est un Chef qui, après avoir réalisé un parcours exemplaire dans les plus grands restaurants de la Côte d'Azur et d'ailleurs (Hôtel Negresco à Nice, Louis XIV à Monaco chez Alain Ducasse...) décide d'installer sa maison,...



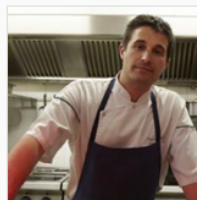
**Julien OLIVEIRA – Formateur Pâtissier et Chef Pâtissier (Oustau de Baumanière au Baux et L'Epuisette à Marseille)**

Il débute en boutique au sein de la Maison Ladurée, puis accède à la pâtisserie de restauration en intégrant de grandes maisons comme l'Oustau de Baumanière aux Baux de Provence...



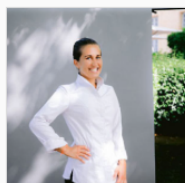
**Matthieu Derible (Chef au Château de La Gaude 1\* Michelin, Aix-en-Provence, Parcours étoilé, Trophée Haerberlin 2021)**

Après une alternance réalisée au restaurant St Germain à La Hutte le Chef Matthieu Derible prend le poste de chef de partie viande au Relais de Bernard Loiseau 3\* Michelin, à Saulieu. Au bout de trois ans, il fait le choix de rester en Bourgogne...



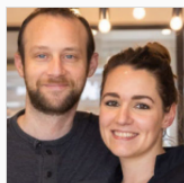
**Vincent Poëtte (Chef privé, au parcours étoilé Michelin)**

La cuisine du Chef Poëtte fait écho à son parcours : persuadé que les jeunes chefs ne veulent plus être reclus dans leur cuisine, il met aujourd'hui son talent et ses connaissances à disposition des stagiaires qui viennent le rencontrer lors de...



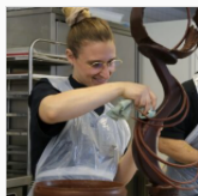
**Maëlle Bruguera (Cheffe pâtissière « Passion Dessert » au Guide Michelin)**

Formée auprès de grands noms comme sous-Cheffe auprès du Champion du Monde des desserts glacés Benoît Charvet dans le restaurant de Bernard Loiseau de Saulieu ou encore à la Chèvre d'Or auprès de Julien Dugourd (2 étoiles Michelin à Eze),...



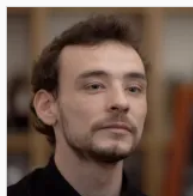
**Marie Rebuffat (Pâtisserie sans lactose et sans gluten)**

Dans notre boutique située à Marseille, comme dans mes cours de pâtisserie, je vous propose un large choix de gourmandises : petits gâteaux individuels, entremets à partager, biscuits de toutes sortes qui sont le fruit de longues recherches pour...



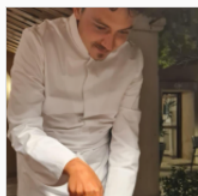
**Laureen Waechter (Formatrice en pâtisserie, Aix-Marseille)**

Laureen Waechter est une pâtissière qui a su faire ses preuves à la fois dans des restaurants semi-gastronomiques et dans des grandes maisons de pâtisserie. Passionnée par la pâtisserie depuis son enfance, la Cheffe Laureen Waechter a toujours ...



**Thomas Steven (Chef de cuisine, ancien second de cuisine de Cyril Lignac)**

Si vous êtes féru des petites recettes de Cyril Lignac et que vous aimez manger dans l'un de ses restaurants, alors vous avez peut-être déjà croisé Thomas Steven et peut-être même que vous avez déjà goûté à l'une de ses assies...



**Yoann Jagoury (Chef privé pour une famille royale, Aix-en-Provence)**

De par sa cuisine, le Chef Yoann Jagoury vous invitera au voyage et à l'évasion. Ses recettes, inspirées de ses propres expériences, sont toutes savoureuses et créatives. De par son travail de Chef privé, le Chef saura s'adapter à ...



**Ariane Roques (Cheffe privée spécialisée en cuisine végétale)**

Ariane Roques est une Cheffe spécialisée en cuisine végétale, pour qui l'amour et le respect de l'agriculture et de la biodiversité est sans équivoque. Cette conscience sur les enjeux de la santé et de l'environnement par la nutrition se lit s...





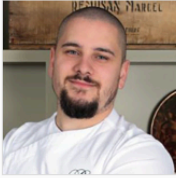
**Adel Dakkar (Top Chef 2015, Chef du Nhow Marseille)**

La cuisine d'Adel Dakkar est comme lui : simple, généreuse et ensoleillée. Formé à Courchevel aux côtés du Chef Yannick Alléno, à Mougins chez Denis Fetisson ou auprès de Arnaud Lallement \*\*\* au Guide Michelin, le (TOP) Chef Dakkar puise au...



**Grégory Bijan (Chef formateur résident, La Villa des Chefs)**

Le Chef Bijan est aujourd'hui un pilier de La Villa des Chefs. Formateur en cuisine pour les amateurs désireux de se lancer dans un parcours professionnel de métier, Amateurs en quête d'une expérience plaisir, Super pros avec des attentes pr...



**Eric Raynal (Chef pâtissier « Passion Dessert » au Guide Michelin, Chateau de Berne, 1\* Michelin)**

Cuisinier de formation, le Chef Eric Raynal finit par cultiver sa passion de la pâtisserie et devient un Chef créatif et audacieux, porté par les trésors de la nature et de son terroir. Au Château de Berne, il cultive un potager, plante des agru...



**Jérôme Raffaelli (Pâtisserie Oh Faon! , un établissement à caractère artisanal et végétal)**

Son associé, Kevin Yau vous accueille dans leur magnifique boutique. Ce duo inégalable permet à chacun de découvrir une pâtisserie nouvelle et délicieuse dont la production est libre de tout produit d'origine animale. Entremets, tartes, cake,...



**Angelo MUSA (Champion du monde de la Pâtisserie en 2003, et Un des Meilleurs Ouvriers de France en 2007)**

Véritable électron libre, il redéfinit sans cesse les contours de sa pâtisserie pour en faire naître un genre nouveau, alliance de sa passion et de son expertise. À la jonction des goûts sublimes, d'accords magnifiés, et de visuels pensés...



**Rudy Morel (Chef pâtissier, Le St Estève, 1\* Guide Michelin, Aix en Provence)**

Pour le Chef Rudy Morel, la pâtisserie est un terrain de jeu qui est sans limite. De la boulangerie aux mignardises, en passant par les desserts à l'assiette, le pain, les gâteaux de voyage et les pièces de cérémonie, je me passionne pour ce...



**Benoît Vidal (2\* Michelin, L'Atelier d'Edmond, Val d'Isère)**

Après un parcours jalonné de grandes maisons (Michel Trama, Michel Guérard, Régis Marcon entre autres), Benoît Vidal a eu à coeur d'affirmer sa propre cuisine et obtenu 2 étoiles au Guide Michelin dans cet accueillant chalet du bout du Monde...



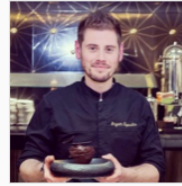
**Jérôme Faure (4 toques Gault&Millau)**

Jérôme Faure aime les défis. Après avoir obtenu sa première étoile au Guide Michelin en 2008 (à l'Hôtel du Golf de Corrençon - Vercors) et avoir été nommé Jeune Talent 2011 par le Gault & Millau, après avoir repris les rennes de la r...



**Valentin Bonin (Chef Pâtissier, Lyon)**

En 1953, la Boutique (de Maurice) Bernachon ouvre à Lyon, scellant le destin de cette institution désormais mondiale connue. Après un mariage avec Françoise Bocuse .....



**Bryan Esposito (Chef pâtissier de Palace \*\*\*\*\*, printemps Haussmann, Paris)**

Réalisant de beaux desserts à l'assiette, des classiques au goût savoureux, des créations originales et des trompe-l'oeil, revisitant le tea time avec malice ... le Chef Bryan Esposito vous transportera de son énergie positive, sa bonne humeur...



**Laurent Navarro (Président des Sud'crés Marseille, Finaliste du Meilleur Pâtissier Professionnel)**

La France entière a eu l'occasion d'encourager Laurent Navarro et le Club des sud'crés en finale de l'émission du Meilleur Pâtissier (M6). Ce qui nous a touché, au-delà de son talent, c'est .....



**Ippei Uemura (Prix jeune Talent Gault&Millau 2017, Tabi, Marseille)**

Le Chef Ippei Uemura, Prix jeune Talent Gault&Millau 2017, Restaurant Tabi Marseille, propose une cuisine au croisement de traditions séculaires du Japon et d'influences contemporaines. Voici un Ambassadeur de la cuisine Japonaise en France et un ac...



**Yoan Dessarzin (Chef pâtissier formateur, 3\* Michelin)**

Être Chef pâtissier dans un restaurant étoilé requiert des qualités de rigueur et de précision qui poussent à se dépasser sans cesse pour surprendre, étonner, créer de l'émotion et de la joie ... d'autant que le dessert est le dernier ...



**Nicolas Giansily (Chef Traiteur, Fleur de sel, Marseille)**

Après une formation dans les meilleures cuisines de restaurants gastronomiques ( Ritz et Lasserre à Paris, Métropole Palace de Monte-Carlo), Nicolas Giansily fonde en 2006 son propre service traiteur réception. Aujourd'hui classé parmi les mei...



**Michel Portos (Chef de l'année 2012 Gault&Millau, parcours 2 étoiles Michelin)**

La cuisine est affaire de goût et le Chef affirme le sien. Avec un légère acidité, il relève et décomplexé nos papilles à travers un travail très enrichissant. Comment cuire, marier, garnir, accommoder, associer les produits, les plats, les...



**Christophe Aribert (Chef cuisinier, 2 étoiles Guide Michelin, Maison Aribert, Uriage)**

Dirigeant une magnifique brigade dans son restaurant de la région Grenobloise, dans un lieu d'exception où la nature guide ses pas, le Chef Aribert saura vous convaincre en vous communiquant la passion de son métier et de sa région. Chacune de ...



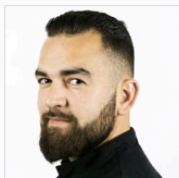
**Guillaume Sourrieu (1 étoile au Guide Michelin, L'Epuisette, Marseille)**

Quel Marseillais ne s'est pas rendu à l'Epuisette pour y délivrer un grand message ? Combien de demandes en mariage, combien de contrats signés, combien de belles paroles échangées dans ce dernier petit port de Marseille où un seul pêcheur...



**Dominique Frérard (Maître Cuisinier de France)**

Depuis le sixième étage du Sofitel Vieux-Port, le Chef Dominique Frérard a réalisé l'essentiel de sa carrière, animant la brigade du restaurant le plus en vue du tout Marseille ! Aujourd'hui, Chef consultant à travers la planète, La Villa des...



**Pierre Mignot (Chef privé, traiteur & formateur, Aix en Provence)**

Pierre Mignot est un Chef qui aime relever les challenges ... Gâteaux monumentaux, gâteaux d'exception, gâteaux de voyage, desserts à l'assiettes, créations sur mesure ... Avec lui, tout est possible, tout est bon, et tout est beau ... En le...



**Simon Pacary (Chef pâtissier Océan Club Saint-Barths, vice-champion de France des desserts, Trophée Passion Dessert 2021 Guide Michelin)**

Formé à la pâtisserie de restaurants étoilés, auprès des Frères Pourcel notamment, puis de 5 étoiles en 5 étoiles, j'ai très tôt compris les prouesses techniques que nous permettait le métier et j'ai voulu les explorer. A la recherche...



**Julien Le Goff (1\* Michelin, Le Saint Estève, Lodges Saintes Victoire, Aix en Provence)**

Le Chef Le Goff illustre parfaitement le sens d'une cuisine équilibrée entre terre et mer, entre terroir et voyages, exprimant parfaitement son histoire. Chacun des produits qu'il utilise lui est précieux et lui demande des trésors de précis...



**Baptiste Copeaux (Chef exécutif, Le Méridien Nouméa)**

Après avoir fait ses armes auprès de Michel Guérard aux Prés d'Eugénie les Bains qui lui a appris le métier, puis avoir vécu la bouillonnante scène culinaire du restaurant Français l'Adour à New-York, le Park Hyatt Vendôme et enfin le ...



**Sébastien Richard (Chef privé et consultant, Le République, Marseille)**

Qui ne rêverait pas d'installer Sébastien Richard dans sa cuisine, pour une prestation haute en gamme et en couleurs ? Tout en respectant une grande simplicité de travail et d'approche, ce Chef patient et talentueux nous offre des cours de cui...



**Bernard Bach (2\* Guide Michelin, Le Puits St Jacques, Pujaudran)**

Du pur foie gras du Gers au pigeonneau de race, de la canette du Lauragais à son propre jardin potager, le Chef Bernard Bach vous fera saliver de sa connaissance des beaux produits, de son terroir ainsi que du respect qu'il a pour la tradition gas...



**Patrick Jeffroy (Chef cuisinier, 2\* Guide Michelin, Carantec)**

Côtoyer Patrick Jeffroy lors de ses cours de cuisine est une occasion extraordinaire qui ne vous laissera pas indifférents. Emportés par son rire sincère et son originalité, vous aurez l'occasion de connaître un grand Monsieur de la gastronom...



**Dominique Bucaille (1\* Guide Michelin)**

La cuisine de Dominique Bucaille est intuitive, fondée sur les approvisionnements courts avec les maraîchers, producteurs (de truffe ou d'huile d'olive), éleveurs, affineurs, etc., elle utilise le meilleur produit du moment pour créer une cui...



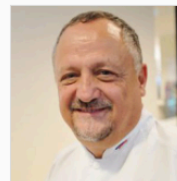
**Serge Billet (Champion du Monde de pâtisserie, Meilleur Ouvrier de France)**

Jamais trop de sucre, toujours à l'équilibre, ce génie de la pâtisserie vous surprendra par les mélanges de saveurs et le jeu de textures qu'il donne à ses pâtisseries. En création de nouveauté ou respectant les précieuses traditions de...



**Lionel Lévy (1\* Guide Michelin, Intercontinental, Hôtel-Dieu, Marseille)**

Lionel Lévy a été le premier Chef à accepter de suivre l'histoire de La Villa des Chefs. Ayant le goût du Challenge et toujours partant pour une nouvelle aventure, il vous fera partager dans une atmosphère sympathique son talent et sa personn...



**René Bergès (Maître Cuisinier de France, Beaufort)**

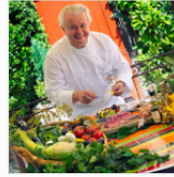
René Bergès a su élever son restaurant familial (Le Relais Sainte Victoire, Beaufort) au rang de meilleures tables de la région aixoise. Longtemps étoilé par le Guide Michelin, René Bergès est sans nul doute un chef de caractère dont l'...





**Bruno Dinel (Au pain de mon grand-père, Manufacture de pains, Strasbourg)**

Bruno Dinel revendique son titre de Boulanger autrement. A la tête d'un maillage de plus d'une dizaine de boulangeries allant de Lyon à Strasbourg, ce Chef nous offre ses recettes et tours de main pour aborder ensemble le grand secret de sa ré...



**Jany Gleize (1\* Guide Michelin, La Bonne étape, Château Arnoux)**

Jany Gleize s'inscrit dans une tradition de Chefs que l'histoire adore. Dans son établissement qui a connu l'apothéose des étoiles, il revendique une cuisine qui porte l'accent du pays de Haute Provence avec l'âme et l'esprit d'une ...



**Jerôme Cellier (Chef pâtissier et glacier, Les Glaciers Marseillais)**

De la pâtisserie de boutique à la boulangerie, en passant par la glace qu'il crée et qu'il sculpte aussi, le Chef Jérôme Cellier oriente les amateurs comme les professionnels sur de nombreux conseils avisés et précis. Depuis 2016, il pro...



**Thierry Renou (1\* Guide Michelin, Le Patio, Arcachon)**

C'est dans la créativité que le Chef Renou trouve une inspiration équilibrée, partagée entre le sens du terroir et le goût des voyages. Ce Chef audacieux installé dans un magnifique restaurant de la baie d'Arcachon vous apportera une vue i...



**Julien Bontus (Chef formateur au parcours 1\* Michelin)**

Julien Bontus, représente particulièrement bien les Chefs de sa génération, à la fois portés par la solide ambition de leurs pères, héritiers de techniques très abouties et à la recherche d'une forme de naturalité, de simplicité. La vé...



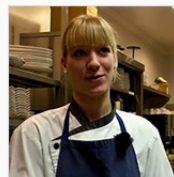
**Graziella Augier (18 médailles d'or en concours internationaux)**

Lorsque Graziella Augier se déplace dans un concours de cake design après avoir traversé les frontières, c'est pour ramener une médaille d'or au minimum, parfois deux ! Son talent, sa créativité sont incontestables et le réalisme de ses f...



**Fabien Borgel (Restaurant 42°, Paris IX)**

C'est aux Etats-Unis que Fabien Borgel découvre la « Raw Food », « Cuisine vegan, crue et vivante ». Dans son restaurant parisien 42° qui signifie le point de début de cuisson des aliments, il confectionne des plats à partir d'aliments cr...



**Julia Bucaille (1\* Guide Michelin, Restaurant Dominique Bucaille, Manosque)**

Subtilité, calme et douceur caractérisent l'approche de Julia Bucaille dans sa cuisine. Dans le restaurant Dominique Bucaille, on lui doit certainement la permanence de l'étoile, apportant aujourd'hui de la modernité et du renouvellement pe...



**Claude Krajner (Chef pâtissier confiseur, Au temps du chocolat, Marseille)**

En 2013, le Gault&Millau consacre Claude Krajner parmi les 50 meilleurs chocolatiers français. Bien intégré dans son époque, ce Chef dynamique propose, dans sa boutique, des créations chocolatées visuelles et gustatives....



**Florian Poëtte (Chef Pâtissier, Marseille)**

Après avoir décroché jusqu'à 2 étoiles au Guide Michelin, dans son précédent restaurant de Bordeaux, ce pâtissier au physique de rugbyman est d'un calme olympien ! Découvrez son secret en passant avec lui une journée dédié à la pâti...

**.... Plus de 50 Chefs ! Et leurs invités.**

## LES MENUS, PRÉPARATION EN BRIGADE ET DÉGUSTATION

Ils sont l'occasion de vivre une journée de gastronomie autour du Chef (préparation, réalisation...) en travaillant en brigade.

Chacun participe à l'élaboration du menu qui sera ensuite dégusté, avec ou sans invités au repas, et à la table du Chef !

Comme dans la plupart des grands restaurants, vous pouvez choisir parmi 3 gammes de menus et une « formule à deux ».



© Luberon Sud Tourisme

*La Villa des Chefs*

Renseignements : [contact@lavilladeschefs.com](mailto:contact@lavilladeschefs.com) - Tél. 04 42 24 19 52

[www.lavilladeschefs.com](http://www.lavilladeschefs.com)

## LE « MENU DU CHEF » (JUSQU'À 16 PERSONNES)

Il s'agit de la préparation / dégustation d'un menu gastronomique (entrée/plat/dessert) avec l'un de nos Chefs.

Voici une chronologie indicative. Celle-ci peut être proposée en matinée ou exceptionnellement en soirée à partir de 17H00\*.

**8h30\*** : Accueil du groupe autour d'un café et de viennoiseries.

**8h45** : Début du cours de cuisine : « Techniques de recettes » et « Mise en place ».

Chaque participant rejoindra le Chef en cuisine. A l'image des grands restaurants, le Chef proposera à chacun d'intégrer la brigade. Nous prévoyons les toques, les recettes de cuisine et les accessoires (bloc-notes, stylos, etc.). Des tabliers sont également prêtés aux participants.

**12h30** : Dressage et construction des assiettes « à la minute », en brigade

Le dressage et la construction des assiettes font la renommée des plus grands restaurants dont la particularité est de dresser et servir « à la minute ».

Les participants vivront « le coup de feu » aux côtés du Chef, dans l'intention de finaliser le menu et les assiettes à l'heure attendu.

**Dès 12H30\***, les invités au repas nous rejoignent en effet pour la dégustation.

**12h45/13h** : Dressage des assiettes et dégustation des plats préparés

Et ensuite : libre à vous de poursuivre la discussion avec le Chef et de profiter de notre environnement privilégié selon la saison (jardin, piscine, cheminée, terrasses...)

**Fin de la journée estimée aux alentours de 15h**

**Tarif** : 145€/journée (valable 1 an)  
**Invité au repas en supplément** : 55€



**LE « MENU DE PRESTIGE »**  
(JUSQU'À 16 PERSONNES)

En complément à la prestation décrite plus haut, nous vous proposons de préparer un repas avec des **mets nobles** et fins (truffe, foie gras, homard, poissons fins...)

Notre sommelier aura fait pour vous une sélection de plusieurs vins.

**Tarif : 195€/journée (valable 1 an)**  
**Invité au repas en supplément : 70€**

*\* les horaires de nos cours et stages sont approximatifs et dépendent du niveau de réalisation technique du groupe.*

**LE « MENU PRIVILEGE »**  
(JUSQU'À 13 PERSONNES)

Ce menu est une formule exclusive et s'adresse à des participants qui souhaitent vivre une journée de gastronomie avec un grand Chef et son sommelier.

Il s'agira de préparer tout un Menu de dégustation (avec amuse-bouche et/ou mignardises) avec le Chef et également de travailler les accords mets et vins avec le sommelier à partir d'un Menu de 4 plats composés de produits nobles et fins.

Chacun des participants aura le sentiment de vivre un cours particulier.

A la fin de la journée, le tablier brodé La Villa des Chefs leur sera offert en souvenir de ce moment de haute gastronomie.

**Tarif : 255€/journée (valable 1 an)**  
**Invité au repas en supplément : 85€**



*La Villa des Chefs* 

**LE COURS DE CUISINE THÉMATIQUE**  
« TECHNIQUES, PRODUITS DES GRANDS  
CHEFS » (16 PERSONNES)

Destiné aux **amateurs** et **passionnés** de gastronomie, cette journée thématique vous propose de passer la journée **(08h45-15h)\*** aux côtés d'un grand Chef pour apprendre ses **secrets et tours de mains**.

Le principe des **Cours de cuisine thématiques « techniques et produits »** est de créer une **rencontre privilégiée et exclusive avec le Chef, en orientant la journée sur la création d'un menu de dégustation, autour d'un thème annoncé.**

Ce thème peut-être le travail autour d'un produit fin : les truffes, le foie gras, le homard, les gibiers, les poissons, etc. ou autour d'une technique qui fait le succès des grands Chefs : les sauces, les fonds, les jus et les bouillons, les apéritifs dinatoires, les verrines et le siphon, les cocottes, le snaking, les terrines, le barbecue, les dressages ...

Une occasion rêvée de développer ou approfondir des savoirs et savoirs-faire avec le Chef lui-même et de réaliser ensemble toute une déclinaison de plats et de mets raffinés.

Une **formule exclusive** à destination des amateurs ou des professionnels (4 à 5 plats selon le niveau de technicité) et sans invité au repas, pour cuisiner et déguster ensemble en petit comité et vivre ainsi l'ambiance des grandes cuisines, **dans le dynamisme et l'intimité de la brigade !**

Une dégustation des plats préparés vous sera proposée dans l'environnement privilégié de La Villa des Chefs.

**Tarif : 195 € la journée (valable 1 an)**

*\* Horaires approximatifs*



La Villa des Chefs

Renseignements : [contact@lavilladeschefs.com](mailto:contact@lavilladeschefs.com) - Tél. 04 42 24 19 52

[www.lavilladeschefs.com](http://www.lavilladeschefs.com)

**LA « FORMULE À DEUX » (13 PERSONNES EN CUISINE, 10 EN OENOLOGIE)**

**L'un cuisine avec le Chef et l'autre travaille les vins avec le Sommelier.** Ils se retrouvent à table pour présenter et déguster ensemble ce qu'ils ont préparé, **en accord mets et vins.**

Tarif 255€/ 2 personnes (valable 1 an)



LES STAGES DE CUISINE ET PÂTISSERIE, UN CHEF, UN THÈME

Sur **1 journée** ou sur **3/4 jours**, consécutifs ou non, les stages de cuisine ou pâtisserie s'adressent à celles et ceux qui souhaitent découvrir **les secrets des Chefs et de la « grande cuisine»**. Ils sont organisés en **journées thématiques** autour de **produits, techniques et styles de cuisine.**



**LE STAGE DE PÂTISSERIE AVEC UN CHAMPION DES DESSERTS (1 JOURNÉE)**

Vous passerez la journée **(08h45-16h00)** aux côtés d'un **Champion de la pâtisserie** pour apprendre les **astuces, techniques et tours de mains** qui ont fait son succès. Selon l'horaire, un déjeuner le midi vous sera proposé «sur le pouce» dans l'environnement privilégié de La Villa des Chefs.

Durant ce stage, vous préparerez aux côtés du Chef un ou plusieurs desserts choisis selon le thème envisagé (Desserts de Noël, œufs de Pâques, techniques de base de la pâtisserie, les macarons, desserts sans etc.)

Tarif: 155 € la journée (valable 1 an)

*\* les horaires de nos cours et stages sont approximatifs et dépendent du niveau de réalisation technique du groupe*

## LE STAGE DE 4 JOURS (CONSÉCUTIFS OU NON SELON VOTRE CHOIX) DE PÂTISSERIE

Pour les passionnés de Pâtisserie, voici le moyen de satisfaire toutes vos envies ! Vous passerez la journée **(08h45-16h)** aux côtés d'un grand Chef pâtissier pour apprendre les **astuces, techniques et tours de mains** qui ont fait son succès.

Selon l'horaire, un déjeuner le midi vous sera pro- posé « sur le pouce » dans l'environnement privilégié de La Villa des Chefs.

Durant ce stage de 4 jours, vous préparerez aux côtés du Chef un ou plusieurs desserts choisis selon le thème envisagé.

**Tarif : 540€ les 4 jours (valable 1 an)**

*\* les horaires de nos cours et stages sont approximatifs et dépendent du niveau de réalisation technique du groupe*

## LE STAGE DE CUISINE BIO & BIEN-ÊTRE (CHEF ET NATUROPATHE)

Cuisiner sain tout en restant dans le plaisir de la gastronomie, guidés par notre Chef expert.

Les cours de cuisine bio & bien-être débutent le matin autour d'un thé **(9h00-15h00)**.

Il s'agit d'une rencontre privilégiée avec l'un de nos Chefs.

Au programme de cette journée collective, de **nombreux échanges** sur la **nutrition et la santé, la découverte de produits et « super-aliments »**, des recettes de « **jus détox** » à l'**extracteur** ou de **smoothies gourmands**, et bien sûr des **ateliers de cuisine participatifs** avec notre Chef du jour pour **apprendre à cuisiner sain tout en restant dans le plaisir de la cuisine gastronomique**.

**Pour des consultations individualisées, des thématiques (cuisine bio, sans gluten, sans lactose, cru, vegan, etc.) et des problématiques de santé particulière, nous contacter au 06 64 84 60 48.**



La Villa des Chefs®



**LE STAGE DÉCOUVERTE : CUISINE ET ART DE VIVRE (4 JOURS CONSÉCUTIFS OU NON SELON VOTRE CHOIX)**

Vous aborderez durant ces **4 jours** (consécutifs ou non) différentes techniques et facettes de la grande cuisine et de l'art de vivre aux côtés de **Chefs différents**, accompagnés de leur Sommelier : cuisine du quotidien et de prestige, techniques et tours de mains de plats gastronomiques, astuces et secrets de pâtisserie, rencontres et œnologie, dégustation et accords mets et vins.

Ce stage se déroule comme suit :

- **1 Journée Menu de Prestige ou Cuisine thématique**
- **1 Journée Menu du Chef**
- **1 Journée Stage Pâtisserie**
- **1 Rencontre Club d'œnologie (dégustation de vins et accords mets et vins)**

**Tarif : 540€ les 4 jours (valable 1 an)**

**LE STAGE DE CUISINE SECRETS DE CHEFS : (3 JOURS CONSÉCUTIFS OU NON SELON VOTRE CHOIX)**

Vous aborderez durant ces **3 journées** différentes techniques et facettes de la grande cuisine à travers la rencontre avec des **Chefs différents**, accompagnés la plupart du temps de leur **Sommelier**. Une façon très privilégiée de découvrir, au travers de divers menus, **la cuisine d'auteur**, alimentant ainsi votre propre expérience.

Ce stage se déroule comme suit :

- **1 Journée Menu Privilège**
- **2 Journées Menu de Prestige**

**Tarif : 545€ les 3 jours (valable 1 an)**



## LE CLUB D'OENOPHILIE, UN APPRENTISSAGE ET UN PLAISIR À LA FOIS

Les cours pour œnologues de La Villa des Chefs sont pédagogiques et évolutifs.

Les rencontres avec nos **Sommeliers** qui se produisent à échéances régulières se traduisent au fil des saisons par une grande variété de dégustations, de références, de rencontres et de repas.

Pendant que le Chef cuisine et élabore ses plats, **les apprentis Sommeliers du jour affinent progressivement leur palais, leur nez, leur connaissance** et appréciation des arômes, avant d'entamer la délicate science des **accords mets et vins**, avant et pendant le repas.

Proposés aux amateurs et/ou passionnés de vins dans un lieu privilégié, ils sont propices à la rencontre et à l'échange.

Les sommeliers, œnologues et experts qui les animent prennent le temps de cultiver cet **art de vivre** tout en partageant leur passion et leurs précieuses connaissances.

Pour cela, nous proposons 3 tarifs :

- Le Cours d'œnologie (à l'unité) : 115 €/cours (valable 1 an)
- Le Club d'œnologie (5 cours à répartir sur l'année) : 490 €/personne/an
- La «Formule à deux» (L'un cuisine avec le Chef et l'autre travaille les vins avec le Sommelier) : 255 €/2 personnes

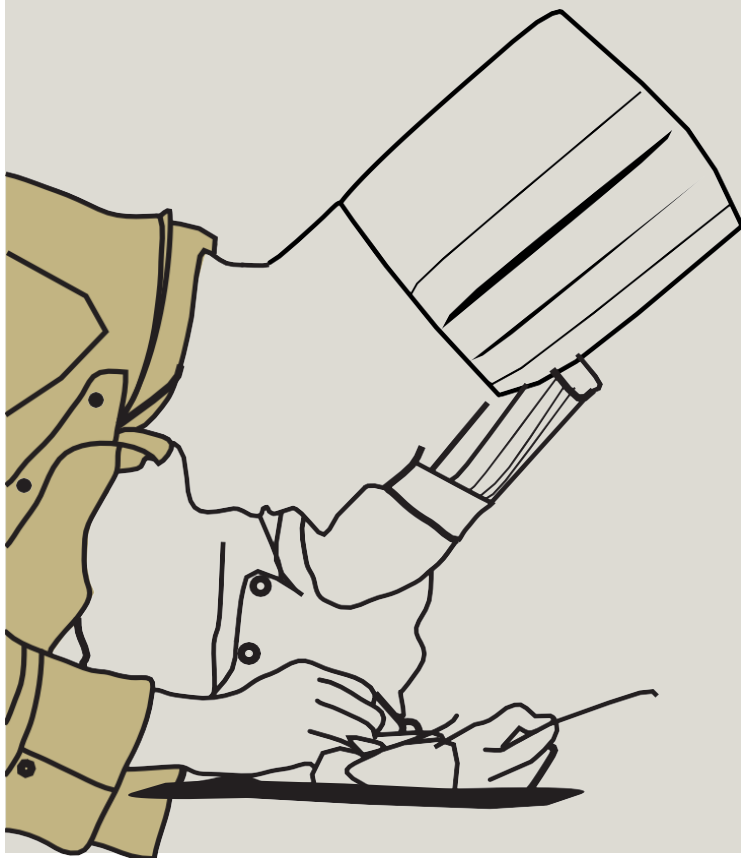


## EVÈNEMENTS

Nous proposons pour les groupes constitués d'organiser tous types d'événements culinaires sur mesure (à définir selon le nombre de participants).

**Vivre une soirée dans La Villa des Chefs, être Chef d'un jour pour cuisiner dans l'intimité et recevoir ses amis à table, participer à un cours de pâtisserie, organiser son mariage, etc.**

N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande particulière.



*La Villa des Chefs* 

