

*Organisation d'événements gastronomiques
sur-mesure, avec de grands Chefs et Sommeliers*



Le cadre,

Un lieu à vivre, unique et privilégié

Nous nous situons dans un **lieu très privilégié**, fait de calme et de verdure. Facile d'accès, **La Villa des Chefs** se trouve à **Aix en Provence**, 5 minutes du Cours Mirabeau, et 25 minutes du Vieux Port de Marseille.



Une **cuisine digne des meilleurs restaurants gastronomiques** a été conçue sur mesure et intégrée dans une belle propriété. Le **piano du Chef**, **four mixte**, etc. offrent aux participants la possibilité de produire, « **à la minute** », des menus d'exception, sans limite technique.

Le cours,

Un moment d'échanges et de convivialité



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

Nos Chefs ont un parcours **étoilé Michelin**. Maîtres Cuisiniers de France, Meilleur Ouvrier de France, Champions de pâtisseries, ils vous proposent des **cours et stages de cuisine gastronomique**. Tout au long de l'année, ils se succèdent pour réaliser avec vous des menus et plats de saison, selon leur personnalité et 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 ou des journées qui vous conviennent 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).

Les Chefs,

Une personnalité, un univers, une cuisine

Pour les participants, comme pour les Chefs, le moment passé ensemble est une **rencontre autour d'un plaisir partagé** : la cuisine et/ou pâtisserie, la table, l'art de vivre...



René Bergès (Maître Cuisinier, La Table de Beurecueil) représente la force tranquille du chef expérimenté longtemps étoilé par le Guide Michelin. René Bergès a su élever son restaurant familial au rang des meilleures tables de la région aixoise.



Lionel Lévy (Une Table, au Sud, Marseille, 1* au Guide Michelin) est résolument l'étoile montante du ciel de Marseille. Sa cuisine est une cuisine d'auteur, à la fois généreuse et ingénieuse.



Dominique Frérard (Maître cuisinier, Les Trois Forts, Sofitel Vieux-Port, Marseille). Chef de cuisine de l'un des restaurants les plus en vue de tout Marseille, Dominique Frérard propose une gastronomie Méditerranéenne de prestige très haute en goût.





Guillaume Sourrieu (L'Épuiette, Marseille, 1* Guide Michelin) On dit que sa cuisine est inventive et se mélange entre terre et mer. Des qualités que le Chef travaille, autour d'une trilogie de goût qui a fait entre autres la renommée de son restaurant.



Christophe Aribert (2* Guide Michelin, Les Terrasses d'Uriage-les-Bains) Présenté comme "virtuose des saveurs et peintre en couleurs", ce Chef brillant anime avec sa brigade une table de très haut niveau. Sa cuisine inventive et passionnée séduira gastronomes et gourmands.



Michel Portos (Le Malthazar, Marseille) est un aventurier du goût! Après avoir obtenu 2* au Guide Michelin dans le magnifique St James à Bouliac, Michel Portos a été nommé Chef de l'année 2012 par le Gault et Millau.



Jean Sulpice (L'Oxalys, Val Thorens, 2* Guide Michelin) est un Chef qui très jeune a su décrocher les étoiles avec une cuisine d'altitude (2300m) très haute en goût et en couleurs! Il saura vous faire partager sa créativité, son enthousiasme et sa passion.



Dominique Bucaille (Manosque, 1* Guide Michelin) propose une cuisine à la fois simple et résolument gastronomique. Ses cours de cuisine - à son image - sont simples et raffinés, revisitant des classiques ou créant la surprise.



Yohann Gourdon * Chef pâtissier (Professeur au Lycée Hôtelier de Marseille, Compagnon du Devoir) ce passionné vous permettra de toucher du doigt la formation (la vraie!) des futurs pâtissiers de talents. Découvrez avec lui les fondamentaux de la pâtisserie.



Serge Billet * Voici un Champion hors norme de la pâtisserie, le seul à avoir été consacré Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde la même année ! Avec lui, vous viserez l'excellence dans une atmosphère sympathique et conviviale.



Davy Tissot (Meilleur Ouvrier de France, 1* Guide Michelin, Les Terrasses de Lyon) offre une cuisine de goût, de tradition et de spectacle! Son goût pour la rencontre et l'échange donne naissance à des cours de cuisine inoubliables.

... et leurs invités !

Les Menus, Préparation en brigade et dégustation



Ils sont l'occasion de vivre une journée de gastronomie autour du Chef, (préparation, mise en place, dressage des assiettes « à la minute ») 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 différentes gammes de Menu ainsi qu'une « Formule à deux ».

Les « Menu du Chef » et « Menu de Prestige »

Nous vous proposons de préparer un repas avec des **mets nobles et rares** (truffe, foie gras, homard,...) Ainsi, selon le nombre de participants et la gamme de Menu choisi, vous découvrirez aussi **l'art d'accorder les mets et les vins** par la présence d'un **Sommelier**.

Voici une chronologie indicative de la journée (nous savons nous adapter aux envies et besoins des clients).

8h45* : Accueil du groupe autour d'un café ou de viennoiseries.

09h* : Début du cours de cuisine : « Techniques de recettes »

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.).

« Mise en place »

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 cuire, dresser et servir « à la minute ».

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

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

12h45/13H* : Dressage et dégustation

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,...)

Notre sommelier aura fait pour vous une sélection de plusieurs vins. Au travers d'une initiation à la sommellerie, vous découvrirez les subtilités qui auront guidées ses choix.

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

Et pour les couples passionnés de cuisine et de vins ...

La « Formule à deux »

Les uns cuisinent avec le Chef tandis que les autres travaillent la dégustation et le choix des vins avec le Sommelier.

Ils se retrouvent à table pour présenter et déguster ensemble ce qu'ils ont préparé, **en accord mets et vins.**



Les Stages de cuisine et Pâtisserie, Un Chef, un thème



Sur **1 journée**, 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

Vous passerez la journée 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 ou un goûter vous sera proposé "sur le pouce" dans l'environnement privilégié de La Villa des Chefs.

Durant ce stage, vous préparerez aux côtés du Chef une série de desserts choisis selon le thème envisagé (Desserts de Noël, œufs de Pâques, techniques de base de la pâtisserie, le chocolat, etc.). Ils seront dégustés sur place sous la forme d'un café gourmand, goûter, cocktail et/ou emportés pour être partagés en famille ou entre amis.

Le Stage « techniques, produits et tours de mains des grands Chefs »

Destiné aux **amateurs et passionnés** de gastronomie, ce stage vous propose de passer la journée aux côtés d'un grand Chef pour apprendre les **secrets et tours de mains** des grands Chefs lors d'un programme thématique tel que "Stage foie gras", "Stage sauces", "Stage barbecue", "Stage verrines et siphons", etc.

Un déjeuner le midi vous sera proposé "sur le pouce" dans l'environnement privilégié de La Villa des Chefs.

Le Club d'œnologie

Un apprentissage et un plaisir à la fois



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

Nous proposons aux intéressés de vivre la taille des **vignes de la Villa des chefs** et la vendange. Nous abordons la dégustation des vins par **couleur, par terroir, par appellation** aux cotés de nos **Sommeliers, œnologues** et **Vignerons** qui les accompagnent. Ces moments 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 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. (Voir aussi Formule à deux).

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



Vos Sommeliers conseils



Diplômé **Sommelier conseil à l'Université du Vin**, D. Buffet est aussi accrédité **Formateur officiel du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne**.

Pour **La Villa des Chefs**, il intervient en tant que **Sommelier et technicien spécialiste de la vigne, de l'arboriculture fruitière** (cerisier, vignes de cuve et table, tomates, abricotiers, oliviers), **conseil, formation en sommellerie** (dégustation et accords mets et vins) et **animation du Club d'oenophilie (L'art et la manière d'apprécier le vin)**. Passionné par son métier, il saura vous faire partager ses intarissables connaissances et son enthousiasme ... lors de **rencontres renouvelées, variées et sur mesure**.



Sommelier de métier, **Cyril Del Moro parcouru de belles maisons étoilées Michelin** en instaurant toujours une relation de partage et de collaboration avec les vignerons de talents qui lui ont fait confiance et qu'il a su promouvoir.

Récompensé "Best of Award of Excellence" du Wine Spectator et classé 5ème au concours de meilleur sommelier de France, ce dernier a occupé des places de Chef Sommelier dans de nombreux établissements étoilés en **France et en Suisse** avant de se consacrer au conseil et à la transmission de son savoir.

Retrouvez - le à La Villa des Chefs pour profiter ensemble d'un moment d'apprentissage, de dégustation et de convivialité.

Événements Culinaires

Variés et Sur-mesure



Notre parti pris : Inventer et Réaliser pour vous des événements culinaires variés et sur-mesure.

Durant ces cinq dernières années, **La Villa des Chefs a organisé un panel de manifestations (le concept-store Alimentation générale by Délices à Marseille, Le Festival de l'Avant-goût, Les Soirées chromatiques de l'Atelier Cézanne, ...)** et a alimenté divers lieux de dégustations et découvertes de produits exclusifs, de cocktails et d'événements sur mesure.

Nous vous proposons donc de mener à bien l'organisation de vos événements d'entreprises ou institutionnels, soirées thématiques ou de gala, parcours gourmands, découverte des vins... nos créations, repas et ateliers sont organisés dans La Villa des Chefs ou dans des lieux prestigieux et insolites. Ils sont interactifs et marquent une Rencontre.

Pour des occasions privées (invités d'affaires, clients, prospects, collaborateurs), nous vous proposons de vous accueillir au sein de la Villa des Chefs pour une **soirée « Restaurant éphémère »**.

Entre 20 et 45 couverts en hiver et 20 et 100 couverts en été, le Chef cuisine le menu choisi devant les participants tandis que notre sommelier passe de tables en tables pour vous proposer une dégustation de vins en accords avec les mets.

Pour toute autre occasion, nous vous proposons de créer des rencontres variées (**challenges gastronomiques et autres concours de cuisine, soirées vigneronnes, dégustations et ateliers sur mesure**).



Les Chefs possèdent chacun leur univers et leur personnalité en matière de cuisine (cuisine de prestige, traditionnelle, méditerranéenne, de terre ou de mer...) Accompagnés de leurs sommeliers, de vignerons et de nombreux artistes (musiciens, designers, plasticiens...), nous sauront vous surprendre **pour faire de votre événement un vrai moment de gout, de convivialité et surtout d'exception !**

(*Nouveau*) *Privatiser un restaurant pour un événement avec de grands Chefs !*

Mise en place, piano, banquets, garde-manger, second, pâtissier, chef de partie ? Ces mots sonnent "bons" dans nos oreilles et rappellent les brigades de cuisine dans leur plus belle organisation.

Chacun à son poste de travail pour assurer la mise en place, les cuissons et le dressage des assiettes pour le plaisir de tous.

Qui n'aurait rêvé de vivre une soirée inoubliable en intégrant la véritable brigade d'un Chef ?

Chefs en Provence, nouveau restaurant de l'aéroport conçu en 2013 par de brillants architectes, devient cette nouvelle adresse exquise et insolite pour l'événementiel dédié notamment aux entreprises.

D'une capacité de 140 couverts assis et 200 à 300 personnes en formule "banquet", Chefs en Provence vous accueille dans un cadre exceptionnel.

Le temps d'une soirée, accompagnés par de **grands Chefs au parcours étoilé Michelin ou Champions de pâtisserie**, La Villa des Chefs vous reçoit et propose de prendre les rennes du restaurant et de sa cuisine pour vivre tout un service gastronomique et bien sûr, déguster les mets préparés, accompagnés du Sommelier.

Rejoignez-vite la brigade, La Villa des Chefs (en Provence) ne propose QUE du sur-mesure.

Pour vos événements, à partir de 60 personnes. Aéroport Marseille Provence, Hall1, 1er étage. Renseignement auprès de la Villa Des Chefs : [06 64 84 60 48](tel:0664846048) / [06 99 48 60 48](tel:0699486048)



Ils nous ont fait confiance ...

