

*Spécialistes de l'organisation
d'événements gastronomiques
sur-mesure, avec de grands Chefs cuisiniers,
pâtisseries et Sommeliers*



La Villa des Chefs®

Renseignements : contact@lavilladeschefs.com - Tél. 06 64 84 60 48 / 06 99 48 60 48

www.lavilladeschefs.com

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, le four mixte, etc. 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'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'oenophilie** (Dégustation et accords mets et vins).



La Villa des Chefs

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...



Les cours de cuisine de Julia Bucaille (1* Guide Michelin, Manosque)

Julia Bucaille a relevé avec talent et réussite le défi de s'associer en cuisine avec son père, dans le restaurant familial qu'ils mènent de concert !
La douceur et la rigueur d'une approche à la fois traditionnelle et créative de la gastronomie.



Les cours de cuisine de Ludovic Turac 1* Guide Michelin, Marseille

Bien avant de flirter avec l'actualité médiatique de Top Chef 2012 et de décrocher son étoile en 2014, Ludovic Turac dit « Ludo » était déjà un jeune Chef en puissance au talent très prometteur. Demain, il sera au firmament.



Les cours de cuisine de Dominique Bucaille (1* Guide Michelin, Restaurant Dominique Bucaille, Manosque)

La cuisine de Dominique Bucaille est une cuisine de famille, honnête et délicieuse. Fermez les yeux encore quelques instants et ressentez le sourire du Chef dans l'assiette, son talent et sa bienveillance ...



La Villa des Chefs®



Les cours de cuisine de Michel Portos
(Chef de l'année 2012 Gaut&Millau, Le Malthazar, Le Poulpe, Marseille)

Un Chef reconnu parmi les plus grands, qui a fait ses armes auprès des plus grands. Michel Portos est un aventurier du goût qui ne connaît pas de Chapelle !



Les stages de pâtisserie de Graziella Augier
(Médaille d'or Cake design 2016, Londres)

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 !



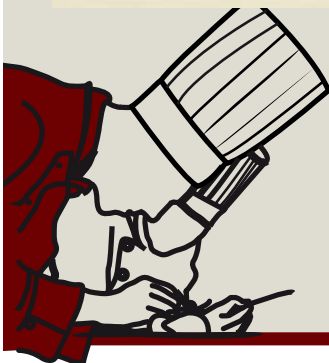
Les cours de cuisine de Jany Gleize
1* Guide Michelin, La Bonne étape, Chateau-Arnoux

L'étoile qui guide et récompense la cuisine de Jany Gleize, c'est aussi celle de sa bonne humeur. Ensemble, vous travaillerez le produit et l'histoire culinaire de la Haute-Provence, de l'agneau en passant par les truffes, du miel aux petits farcis tout droit sortis du potager !



Les cours de cuisine de Christophe Aribert
(2 étoiles au Guide Michelin, Les terrasses, Uriage)

Audace, équilibre, harmonie et authenticité sont des adjectifs correspondant à la cuisine de Christophe Aribert, tout comme à sa personnalité !



La Villa des Chefs®



Les Stages de pâtisserie de Florian Poëtte Chef pâtissier restaurant 1* Guide Michelin, Marseille

Vous apprendrez avec Florian Poëtte la subtilité des desserts à l'assiette, tels qu'ils sont préparés et dressés dans les grands et prestigieux restaurants étoilés, avec l'élégance et la finesse qui les caractérise.



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

Ayant remporté 26 concours internationaux sur 28 passés, Serge Billet est « la terreur des pâtissiers ». Bien malgré lui car ce génie de la pâtisserie saura vous séduire par sa gentillesse et sa bienveillance.



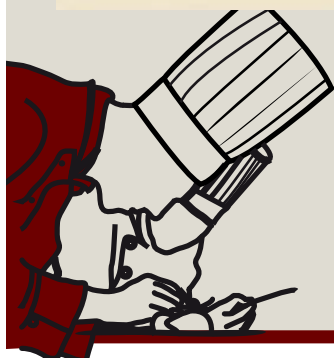
Les stages de pâtisserie de Jérôme Cellier Chef pâtissier et glacier, Les Glaciers Marseillais

Le Chef Jérôme Cellier est un Chef pédagogue qui prend du plaisir à enseigner pour petits et grands. Il vous dévoilera tous ses secrets de fabrication et astuces de « pro » pour réussir tous vos desserts !



Les cours de cuisine de Thierry Renou Chef cuisinier Le Patio, 1* Guide Michelin, Arcachon

Thierry Renou est un Chef éclectique qui maîtrise bien la fusion entre son terroir d'Arcachon et sa passion pour l'Asie qui l'amène régulièrement en Thaïlande. Inventif, audace, créativité ... Voici une personnalité de Chef à ne pas manquer.



La Villa des Chefs®



Les cours de cuisine de Lionel Lévy
(1* Guide Michelin, Intercontinental, Hôtel-Dieu, Marseille)

Une cuisine d'auteur, représentant l'entière personnalité du Chef : souriante, inventive, éclectique ... tout est possible pour Lionel Lévy, un Chef toujours prêt à relever le défi !



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

Ayant remporté 26 concours internationaux sur 28 passés, Serge Billet est « la terreur des pâtisseries ». Bien malgré lui car ce génie de la pâtisserie saura vous séduire par sa gentillesse et sa bienveillance.



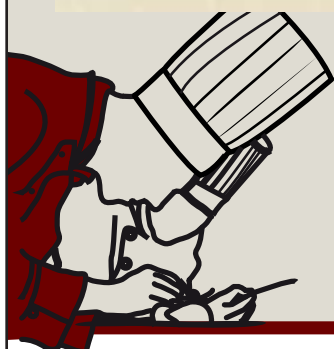
Les cours de cuisine de Sébastien Richard
(Chef Privé, Marseille)

Sébastien Richard propose une cuisine végétale, créée à partir de produits BIO, de saison et gluten libres, pour ceux qui veulent conjuguer plaisir et santé à travers une approche très créative. Ses taillages, ses associations rendent ses plats beaux, bons et très appétissants.



Les cours de cuisine de René Bergès
(Maître Cuisinier de France, Beaurecueil)

René Bergès a su élever son restaurant familial (Le Relais Sainte Victoire, Beaurecueil) au rang de meilleures tables de la région aixoise.



La Villa des Chefs [®]

Renseignements : contact@lavilladeschefs.com - Tél. 06 64 84 60 48 / 06 99 48 60 48

www.lavilladeschefs.com



Les cours de cuisine de Dominique Frérard
(Maître Cuisinier de France, Les Trois Forts, Sofitel Vieux Port, Marseille)

Dominique Frérard, est un Chef charismatique ! Ce cuisinier qui a l'habitude de dresser son sourire au fond de chacune des assiettes vous proposera de cuisiner ensemble dans une belle et bonne humeur.



Les cours de cuisine de Patrick Jeffroy
(Chef cuisinier, 2* Guide Michelin, Carantec)

Mon premier est un des plus grands spécialistes du poisson, mon second est un homme qui se dit simple et proche de la nature, de la mer en l'occurrence, et mon troisième est un cuisinier hyper inventif et un peu turbulent.



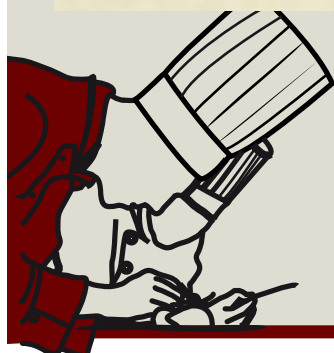
Les cours de cuisine de Jean Sulpice
(2 étoiles au Guide Michelin, Jean Sulpice, Val Thorens)

Voici un Chef avec une belle ambition et un grand professionnalisme, le regard par dessus les cimes de Val Thorens, station de sports d'hiver la plus haute d'Europe. Un cours de cuisine avec Jean Sulpice est un moment tout à fait exceptionnel.



Les cours de cuisine d'Emmanuel Renaut
(Meilleur Ouvrier de France, 3 * Guide Michelin, Megève)

Meilleur Ouvrier de France, Emmanuel Renaut fait également partie des « Grands Chefs » Relais & Châteaux, des « Grandes Tables du Monde » ainsi du prestigieux cercle des Chefs 3* au Guide Michelin.



La Villa des Chefs®



Les cours de cuisine de Guillaume Sourrieu (1 étoile au Guide Michelin, L'Épuiette, Marseille)

Guillaume Sourrieu est un Chef authentique, qui sert sa meilleure cuisine, élégante et raffinée, dans un des plus beaux endroits du monde et ce, en toute simplicité ... (sourire) Profiter de cette belle rencontre est une occasion de venir et revenir à La Villa des Chefs.



Les cours de cuisine de Fabien Borgel (Restaurant 42°, Paris IX)

Débordant de curiosité pour la cuisine végétale et ses techniques innovantes, Fabien Borgel a découvert la « raw food » et a décidé de se lancer dans l'aventure. Le résultat est époustouflant. Sa cuisine, qui n'a besoin ni de lactose, ni de gluten, ni de produits animaux pour être gastronomique, déborde de vitalité et de goût.



Les cours de cuisine de Bernard Bach Chef cuisinier, 2* Guide Michelin, Le Puits St Jacques, Pujaudran

Une cuisine moderne et ouverte aux autres, de terroir, à la fois authentique et créative. Bernard Bach est un grand Chef très investi qui propose de travailler l'équilibre subtil qui fait la réussite des plus grands.



La Villa des Chefs 

Renseignements : contact@lavilladeschefs.com - Tél. 06 64 84 60 48 / 06 99 48 60 48

www.lavilladeschefs.com

LES MENUS, PRÉPARATION EN BRIGADE ET DÉGUSTATION

Privatiser La Villa des Chefs jusqu'à 60 personnes à l'occasion de cours de cuisine pour groupes constitués ou **privatiser d'autres lieux prestigieux et insolites pour des événements de plus grande envergure** (Châteaux, domaines viticoles, villas en bord de mer, ...

La Villa des Chefs est un lieu unique qui réunit **26 Chefs venant de la France entière**, cuisinier, pâtisseries et **Sommeliers** pour y organiser des cours de cuisine **interactifs et participatifs** et show culinaires autour de la préparation et la dégustation de menus gastronomiques d'exception.

Rejoignez la brigade éphémère pour un événement gourmand, convivial et inoubliable à la fois. Lors des événements cours de cuisine ou pâtisserie, nos Chefs sont accompagnés par **des experts produits qui assurent en parallèle de la cuisine des ateliers de dégustation, ludiques, professionnels**



et participatifs à la fois (découvrir le chocolat avec un expert, le safran, les épices, le vin, l'huile d'olive, ...). Pour des événements de type **Restaurant éphémère & repas d'affaire, pour des occasions privées, (clients, prospects, collaborateurs)**, nous vous proposons de vous accueillir au sein de la Villa des Chefs pour une **soirée inédite où chacun trouvera sa place auprès de nos Chefs.**



La Villa des Chefs®

Pour des événements en quête **d'originalité**, pourquoi ne pas surprendre vos invités avec **Le dîner dans le noir** ?

Lors d'une soirée exceptionnelle, les invités se mettent dans la peau d'un non-voyant et profitent d'un dîner dans le noir intégral, tous les sens en éveil.

Pour des événements **dynamiques**, nous privatisons aussi **Chefs en Provence**, restaurant d'aéroport.

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, pour se mettre dans la peau de **grands Chefs au parcours étoilé Michelin**.

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

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

9h30 : Accueil du groupe autour d'un café ou de viennoiseries.

10h : Début du cours de cuisine
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'heure attendu.

Des invités au repas peuvent nous rejoindre pour la **dégustation**.

Notre Sommelier, présent ou non durant l'événement, aura fait une sélection de plusieurs vins que les participants pourront déguster en accord avec les 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).

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 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.

Disposant d'une grande salle de réception de 100 m² équipée d'un écran de projection, d'une connexion wi-fi ouverte et de paper boards, ainsi que d'une salle plus intime pour les réunions en petit comité, La Villa des Chefs propose à ses clients d'associer plaisir et détente dans un environnement calme et privilégié.



La Villa des Chefs®

Renseignements : contact@lavilladeschefs.com - Tél. 06 64 84 60 48 / 06 99 48 60 48
www.lavilladeschefs.com

Les **réunions et séminaires de travail** sont ponctués par des animations « **détente** » qui tournent autour de la cuisine et de la préparation de menus gastronomiques, de **dégustations** de vins ou divers produits nobles accompagnés d'experts, d'après-midi **pâtisserie** ou d'ateliers de **détente et relaxation** autour de la piscine en saison.

Nos événements sont réalisés **sur-mesure** en fonction du nombre de participants (pas de limite particulière), des horaires et du but recherché.

Voici quelques exemples ...

Former une brigade de 50 personnes ou plus et **réaliser tout un menu gastronomique d'exception**, accompagnés de Chefs étoilée et/ou de Champions de pâtisserie et de Sommeliers.



Opter pour un **Séminaire Bio & bien-être** à travers lequel notre naturopathe organise des **ateliers de nutrition- santé**, des programmes de jus santé et nos **coaches sportifs** des atelier de yoga, de relaxation ou de méditation.



La Villa des Chefs®



Apprendre à réaliser des **cocktails**, revivre l'histoire du bar et se rêver Chef barman comme dans les grands Palaces parisiens.



L'expérience vous tente ? Rejoignez vite La Villa des Chefs pour des événements de groupes inoubliables !



La Villa des Chefs®

LE TEAM BUILDING CUISINE

La cuisine est la thématique reine du team building !

Elle réunit ...

Ceux qui, à la recherche d'un **challenge**, vont prendre plaisir à réaliser un **menu gastronomique d'exception** sous les conseils avisés d'un Chef;

Ceux qui sont **passionnés** par la cuisine et/ou la pâtisserie (et ils sont nombreux !);

Ceux qui ne se seraient pas tournés immédiatement vers une activité cuisine mais qui vont apprécier, ce jour là, d'échanger leur «costume-cravatte» contre un tablier et une toque parce qu'il s'agit de travailler avec un **Grand Chef**;

Ceux qui adorent la **convivialité** des cuisines et des grands repas;

Ceux qui prennent plaisir à **participer** dans un objectif **dynamique** et **collectif**;

Ceux qui préféreront la rencontre avec notre **Sommelier conseil** ou l'un de nos experts pour en découvrir davantage sur les beaux produits, le terroir, etc. ;

Ceux qui ont une grande curiosité pour découvrir avec intérêt **l'organisation du travail en brigade** et donc les coulisses des grands restaurants;

Ceux qui attendront sagement que le repas se prépare pour se poser autour de la table et profiter de la dégustation;

Et bien sûr, tous ceux qui espéreront toucher de près les étoiles du plaisir et de l'excellence ...



Que vous soyez 6 personnes ou 300, préparer tout un **menu gastronomique, un cocktail d'exception** ou un **charriot de desserts** en intégrant une brigade de restaurant, sous les conseils avisés d'un grand Chef, avec ou sans objectif de challenge entre équipes, demeure **une expérience tout à fait unique ...**

Pour la vivre ensemble, rejoignez vite notre brigade!



La Villa des Chefs®

LE CLUB D'OENOPHILIE

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

Il est question pour les **apprentis Sommeliers d'affiner 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.



Le séminaire bio & bien-être, quand la gastronomie rencontre la santé.

Un binôme formé par un **expert Naturopathe** et un **grand Chef**, abordera l'aspect santé de la cuisine: **conseils nutritionnels (liés notamment aux habitudes alimentaires au travail), découverte de nouveaux produits et saveurs, cours de cuisine gastronomique.**

A travers ces **ateliers participatifs** et construits sur mesure, nous **favorisons l'échange et la convivialité.**

Ils ont pour objet de sensibiliser les participants sur le fait que gourmandise et santé ne sont pas forcément contradictoires!...



La Villa des Chefs®

Dans la bonne humeur, le **Naturopathe** échange avec le groupe sur les habitudes alimentaires et conseille chacun selon son profil et ses attentes. Il propose aux participants de découvrir de nouveaux produits et de nombreux conseils sur la « **nutrition santé** », la gestion du **stress** et **les adaptations alimentaires**.

Le naturopathe peut également animer un atelier de jus détox, porteurs de bien-être et favorisant la santé.



Nos Chefs, quant à eux, mènent 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** : technique de préparation des plats gastronomiques, découverte de saveurs, assemblages... de quoi alimenter le plaisir dans l'assiette. Nous favoriserons la **cuisine végétale**, pouvant être reproduite **au quotidien**, synonyme de **plaisir et de vitalité**.



RELAXATION ET MÉDITATION

A travers différents ateliers, nos coachs sportifs, masseurs, réflexologues, sophrologues ou professeurs de yoga animeront quant à eux des ateliers de sports, **méditation, relaxation, respiration, éveil corporel** et/ou **médecines douces**, propres au **bien-être collectif** et **individuel**, sur lesquels chacun pourra capitaliser dans son quotidien.

Rejoignez-nous, l'heure est venue de se détendre ... ensemble !



La Villa des Chefs®

Renseignements : contact@lavilladeschefs.com - Tél. 06 64 84 60 48 / 06 99 48 60 48

www.lavilladeschefs.com

LE CATAMARAN DES CHEFS
(VOILE ET GASTRONOMIE POUR 12 PERSONNES)

Privatiser (12 personnes) un beau catamaran (57 pieds), naviguer avec un skipper professionnel et faire monter un Chef au parcours étoilé à bord pour préparer (et déguster!) ensemble un repas gastronomique sous les étoiles de Marseille, c'est possible !

Afin de vous faire découvrir certains trésors de notre magnifique région, le catamaran des Chefs navigue dans la baie de Marseille, Cassis ou la Côte bleue et permet d'associer les plaisirs de la voile et de la gastronomie.

Dès le matin (rendez-vous **9h30** sur le Quai d'honneur du Vieux-Port de Marseille), notre **skipper professionnel** et son équipage embarquent le groupe sur un beau **bateau privatisé pour la journée (12 personnes)** et une **navigation autour des îles de Marseille, Cassis ou la côte bleue** selon la météo.

A la mi-journée, un **déjeuner à bord** vous sera servi sous la forme d'un **pique-nique en mer** (salades variées et fruits frais, tartes salées et condiments maison), le temps de profiter d'une **baignade** et des **attraits du**

du mouillage choisi.

L'après-midi sera ainsi consacrée à la navigation retour. navigation retour.

A partir de 16h45, amarrés dans le **Vieux-Port**, nous transformerons le pont du bateau pour y accueillir à bord un **Chef de la Villa des Chefs** qui animera un **cours de cuisine selon des recettes à l'influence Méditerranéenne.**

Celui-ci s'adaptera aux contraintes techniques et ergonomiques du bateau, pour y concocter un **menu gastronomique un peu simplifié ... mais pas trop ! et ce, sous les étoiles et dans une atmosphère de belle convivialité.**

Chacun pourra profiter de ses conseils de cuisine et participera selon ses souhaits à la réalisation commune du dîner composée d'un **amuse-bouche, entrée, plat et dessert.**



La Villa des Chefs®

Après un **apéritif au champagne** pour fêter l'événement, le repas sera ensuite servi sur le pont, aux alentours de **20h30**, sur une grande table dressée à cet effet.

Les participants dégusteront ainsi les mets préparés accompagnés de vins sélectionnés pour leur plaisir (Fin de l'événement **estimé à 23h**).

Voici donc une journée inoubliable, avec l'équipage de La Villa des Chefs (skipper, maître d'hôtel et hôtesse) aux petits soins ! *

Notez qu'en cas de météo vraiment défavorable, les participants se retrouveront autour d'une visite des joyaux de Marseille en journée (Mucem, quartiers de la Joliette et/ou du panier), déjeuner en ville chez l'un de nos Chefs marseillais et en soirée, autour du fourneau de La Villa des Chefs pour un dîner sous les étoiles certes, mais depuis la terre ferme (Menu Privilège).



La Villa des Chefs 

COCKTAILS ET SOIRÉES THÉMATIQUES

La Villa des Chefs travaille avec **26 grands Chefs Français** autour de l'organisation **d'événements gastronomiques sur-mesure** :

Cocktails, repas d'affaire, dîners privatisés, restaurants éphémères, salons, repas de Noël, dégustations de vins, sorties à la voile, dîners dans le noir, pique-nique dans les vignes, ballades à la recherche de l'or noir,... pour ce qui concerne les clients professionnels;



La Villa des Chefs®

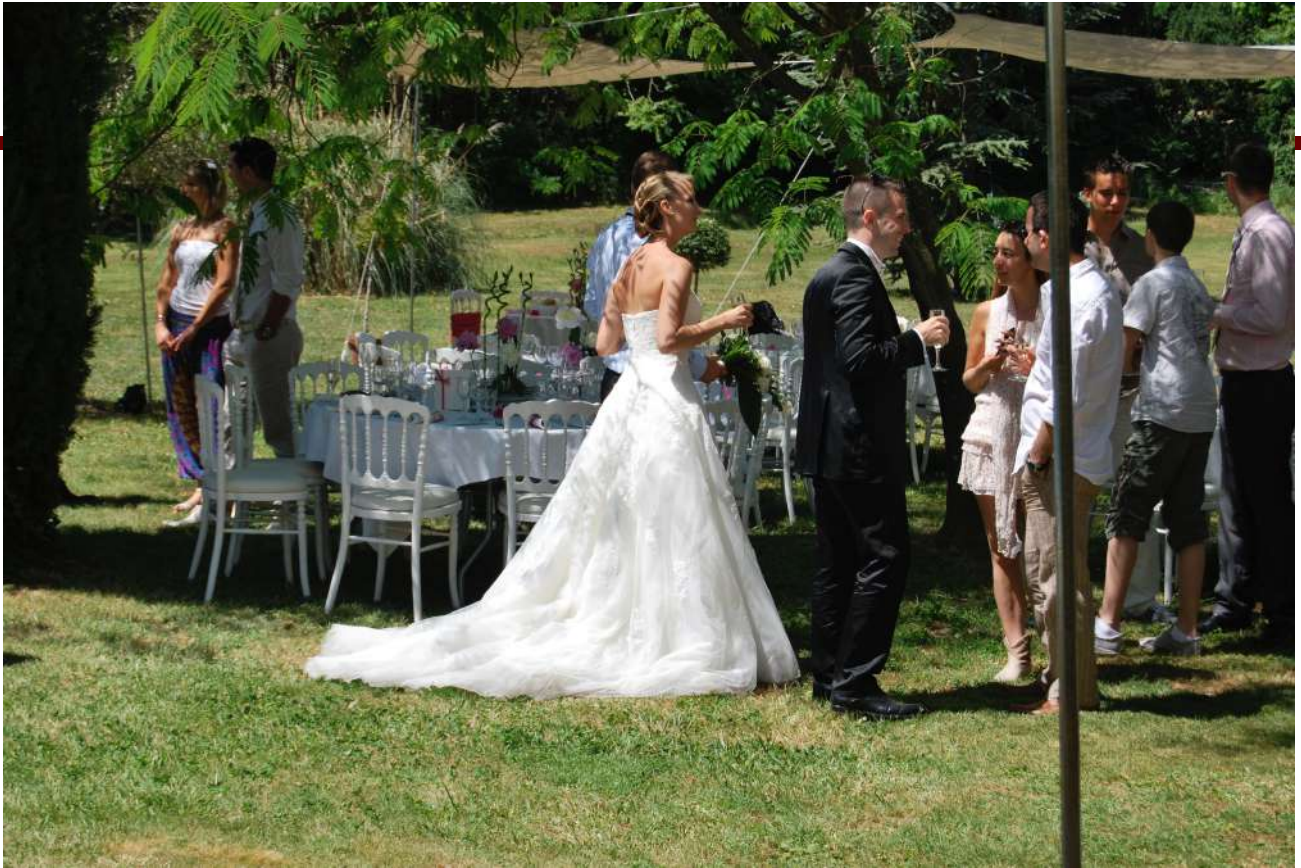
Chacun de nos événements est **unique**. Il dépend du **lieu** et du format dans lequel il est organisé, du ou des Chefs présents, du **menu** et du décor qui sera mis en place à l'occasion de l'événement.

Notre particularité est d'organiser des événements **interactifs** durant lesquels nos Chefs cuisiniers et/ou pâtissiers, accompagnés parfois de leur Sommelier, s'expriment devant les participants qui sont parfois invités à prendre part à la construction de l'événement.

Une grande variété de moments et de belles dégustations à partager ...



La Villa des Chefs®



La Villa des Chefs[®]

Renseignements : contact@lavilladeschefs.com - Tél. 06 64 84 60 48 / 06 99 48 60 48
www.lavilladeschefs.com

**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 / 06 99 48 60 48**



La Villa des Chefs®



La Villa des Chefs®

Renseignements : contact@lavilladeschefs.com - Tél. 06 64 84 60 48 / 06 99 48 60 48

www.lavilladeschefs.com