

# Une journée avec de grands Chefs cuisiniers, pâtisseries et Sommeliers



**La Villa des Chefs, un lieu exceptionnel qui rassemble aujourd'hui plus de 20 Chefs ... 19 étoiles du Guide Michelin, un Chef 3 étoiles, un Champion du Monde de pâtisserie, un Champion de France des desserts et 4 Meilleurs Ouvriers de France ... soit des centaines d'années d'expérience et de passion au service de la gastronomie à transmettre dans la plus grande convivialité !**

## 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.



# 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 pâtisserie, 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 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'oenophilie** (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 ou la Pâtisserie, la table, l'art de vivre...

Le groupe sera accueilli par l'un des chefs suivants :



Meilleur Ouvrier de France, Compagnon, **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.



**Ludovic Turac**, Restaurant Une Table, au Sud, 1\* Guide Michelin, Marseille. Candidat Top Chef 2011 et aujourd'hui étoilé Michelin, ce jeune Chef possède le talent, l'ambition et [...]



**Marcel Biscay** (Chef pâtissier, Pasino Aix en Provence). Après une formation de pâtisserie médaillée d'or, Marcel Biscay a exercé ses fonctions de Chef pâtissier auprès de grands Chefs, [...]



**Florian Poëtte** s'inscrit dans une belle tradition de restaurants gastronomiques en étant aujourd'hui Chef pâtissier de l'un des plus prestigieux établissements de la région de Marseille...



**Sebastien Richard** (La Table de Sébastien, Istres) Un Chef qui propose approche créative de la gastronomie, porteuse des valeurs d'une nouvelle génération de cuisiniers: des produits frais, que la technique viendra sublimer pour le plaisir de tous!



**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.



**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.



**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.



**Jean Sulpice** (L'Oxalys, Val Thorens, 2\* Guide Michelin) est un Chef 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.



**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.





**Jérôme Cellier** a longtemps enseigné pour petits et grands il est actuellement Chef pâtissier et glacier à Marseille.



**Thierry Renou** (Le Patio, Arcachon, 1\* Guide Michelin) Inventivité, audace. C'est dans la créativité que Thierry Renou trouve une inspiration équilibrée, partagée entre le sens du terroir et le goût des voyages.



Créatif et passionné, **Claude Krajner**, propose tout au long de l'année des nouveautés visuelles et gustatives. En 2013, le Gault&Millau le consacre parmi les 50 meilleurs chocolatiers de France.



**Bernard Bach** (2\* Guide Michelin, Le Puits Saint Jacques, Pujaudran) Une cuisine moderne et ouverte au monde, à la fois authentique et créative. Bernard Bach nous propose cet équilibre subtil qui fait la réussite des plus grands !



**Patrick Jeffroy** (2\* Guide Michelin, L'hôtel de Carantec) Côté Patrick Jeffroy lors de ses cours de cuisine à La Villa des Chefs est une occasion extraordinaire qui ne vous laissera pas indifférent.



**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.



**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.



**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.



**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.



**Lionel Lévy** (1\* Guide Michelin, Intercontinental, Hôtel-Dieu, Marseille) est résolument l'étoile montante du ciel de Marseille. Sa cuisine est une cuisine d'auteur, à la fois généreuse et ingénieuse.



**René Bergès** (Maître Cuisinier, La Table de Beaurecueil) 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.



# Les Menus, Préparation en brigade et dégustation



Les cours de Cuisine **selon la formule Préparation d'un Menu** » 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 comme dans son restaurant étoilé.

**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 ».**

## Le « Menu du Chef » (12 personnes)

---

**Il s'agit de la préparation puis la 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 17H30\*.

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

**09H\*** : *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.).

**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'horaire attendu.

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

**12h45-13H\*** : *Dressage*

*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,...)



**Tarif : 135€/journée (valable 1 an)**  
**Invité au repas en supplément : 55€**

## Le « Menu de Prestige » (10 personnes)

---

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

Par la présence d'un **Sommelier**, vous découvrirez aussi **l'art d'accorder les mets et les vins** en fonction de votre menu.

**12H30\*** : *Accueil des invités autour d'un apéritif et d'une initiation à la dégustation et accords mets et vins*

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.

**Tarif : 185€/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 Privilège » (7 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, en tout **petit comité**.

Il s'agira de préparer tout un Menu de dégustation (avec amuse-bouches 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** composé de produits nobles et fins.

Chacun des participants aura le sentiment de vivre un cours (très) 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 « Formule à deux » (7 à 12 personnes)

---

**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 210€/ 2 personnes (valable 1 an)**

## Les Stages de cuisine et pâtisserie : un Chef et un thème



Sur **1, 3 ou 4 journées** consécutives 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 (9H30-15H30 ou 13H-18H30)\* 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 4 à 6 desserts choisis selon le thème envisagé (Desserts de Noël, œufs de Pâques, techniques de base de la pâtisserie, le chocolat, 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**

**Les stages de pâtisserie sont ouverts aux familles autour du partage d'un moment de gourmandise et d'exception. Le principe : Un adulte payant, un enfant offert (jusqu'à 12 ans).**



## Le Stage « techniques, produits et tours de mains des grands Chefs » (1 journée)

---

Destiné aux **amateurs** et **passionnés** de gastronomie, ce stage vous propose de passer la journée (9H-15H)\* aux côtés d'un grand Chef pour apprendre les **secrets** et **tours de mains** des grands Chef 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.

**Tarif: 145 € la journée (valable 1 an)**

*\* Horaires approximatifs*

## Le Stage « Bio et Bien-être » (1 journée)

---

### **La synthèse entre la Santé et le plaisir dans l'assiette !**

Destiné aux **amateurs** et **aux professionnels** de gastronomie. **Grâce au concours d'une naturopathe**, les Chefs de La Villa des Chefs sont aujourd'hui épaulés pour proposer **des cours de cuisine bio et à vocation santé**, dans la plus belle variété que nous offre la nature et ses saisons.

**Le binôme « Grand Chef et naturopathe » animera la journée (9H-15H)\* de cuisine et d'échanges** autour du programme très complet. Chacun des plats réalisés sera traité en fonction de son apport en matière de nutrition, avec l'ambition de réaliser la synthèse entre le plaisir, le goût et la santé : jus de fruits et légumes, smoothies, snacking, cuisine gastronomique végétale, vegan ou « gluten libre » ... Car tous les goûts sont dans la nature !

**Tarif: 175 € la journée (valable 1 an)**

*\* Horaires approximatifs*

•



# Le Stage « Découverte » : Cuisine et Art de vivre (4 jours)

---

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 oenophilie, dégustation et accords mets et vins.

Ce stage se déroule comme suit :

- ❖ **1 Journée Menu de Prestige**
- ❖ **2 Journées Stage de Cuisine Technique et produits ou Stage Pâtisserie (au choix)**
- ❖ **1 Rencontre Club d'oenophilie (dégustation de vins et accords mets et vins)**

**Tarif: 490€ les 4 jours (valable 1 an)**

# Le Stage de cuisine « Secrets de Chefs » : un jour, un Chef (3 ou 4 jours)

---

Vous aborderez durant ces **4 journées** (non consécutives) 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**, intime, alimentant ainsi votre propre expérience.

Ce stage se déroule selon 2 possibilités, selon votre choix :

- ❖ **1 Journée Menu Privilège (tablier offert)**
  - ❖ **2 Journées Menu de Prestige**
- ou
- ❖ **2 Journées Menu du Chef**
  - ❖ **2 Journées Menu de Prestige**

**Tarif: 545 € les 4 jours (valable 1 an)**

**Option invité au repas** : Un invité vous rejoint pour déguster ensemble ce que vous aurez préparé durant la journée

**Tarif : 190€ (sur l'ensemble du stage)**



**Tarif à l'unité : 40€ (Menu du Chef), 60€ (Menu de Prestige) ou 70€ (Menu Privilège) selon la formule.**

## **Le Stage de 4 jours (non consécutives) de Pâtisserie**

---

Pour les passionnés de Pâtisserie, voici le moyen de satisfaire toutes vos envies !

Vous passerez la journée (9H30-15H30 ou 13H-18H30)\* 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 de 4 jours (**non consécutives**), vous préparerez aux côtés du Chef une série de 4 à 6 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*

## **Et pour les plus fidèles et passionnés, le statut du « Club de cuisine - La Villa des Chefs »**

---

Ayant bénéficié d'un **stage de cuisine** (Découverte ou Secrets de Chefs), les participants acquièrent un statut de **fidélité** qui leur permet de bénéficier des avantages suivants :

- **Une remise tarifaire systématique sur l'ensemble de nos offres (Remise de 15% sur le tarif du cours, du stage ou de l'invité au repas) valable 1 an.**

Une occasion de venir et revenir et s'apercevoir que les jours se suivent et ne se ressemblent pas à La Villa des Chefs



# Le « Club d'Oenophilie » : Un apprentissage et un plaisir à la fois



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

Le club commence l'année avec la taille des vignes de la Villa des chefs et la vendange, aborde ensuite la dégustation des vins par couleur, par terroir, par appellation, etc.

Ces rencontres avec nos **Sommeliers** (journées ou demi-journées) 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 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'oenophilie (à l'unité) : 110 €/cours (valable 1 an)**
- ❖ **Le Club d'oenophilie (6 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) : 210 €/ 2 personnes**

# La marche à suivre pour les Cartons d'invitation

Une fois votre choix de formule réalisé, nous vous proposons de vous faire parvenir (Par Poste ou par Mail selon le délai) un **carton d'invitation La Villa des Chefs**.

Celui-ci sera **valable 1 an** et permettra au participant de choisir sur notre calendrier ([www.lavilladeschefs.com](http://www.lavilladeschefs.com)), la date, le chef, le menu de son choix.

**Rendez-vous sur notre Site Web [www.lavilladeschefs.com](http://www.lavilladeschefs.com), à la rubrique « Nos Formules »...**



## Devis personnalisé pour les groupes

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

**Une soirée dans La Villa des Chefs, les rencontres avec le Club d'Oenophilie, Chef d'un jour** pour cuisiner dans l'intimité et recevoir ses amis à table, **Cours de pâtisserie, Organisation de Mariages, etc.**

N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande particulière au 06 99 48 60 48.