

Leçon de cuisine à ... La Villa des Chefs

TEXTE B. GIANI - PHOTOS D. R

Un lieu qui évoque la Provence sur les collines aixoises, à 10 minutes du Cours Mirabeau et 25 minutes du Vieux Port de Marseille. Dans cette belle propriété, des équipements conçus sur mesure ont été intégrés. Ils offrent aux participants le même niveau de technologie que dans les cuisines des grands restaurants gastronomiques. Ouvrage unique, la cuisine de la Villa des Chefs, dont l'ergonomie et le design ont été définis pour répondre au besoin spéci-



fique des cours de cuisine (piano de Chef sur mesure, four mixte vapeur, salamandre) est un outil d'exception. Restait à trouver les maîtres d'œuvre de talent. C'est chose faite avec

Dominique Frérard du Sofitel Vieux port à Marseille, Lionel Lévy, Une Table au Sud sur le port, René Bergès, Le Relais de Sainte Victoire, Bearecueil, Jean-Luc Le Formal, Le Formal et Pierre Reboul, Restaurant Pierre Reboul à Aix en Provence. Avec des fourneaux haut de gamme, un espace convivial et le talent des chefs, la Villa permet de concocter de véritable repas gastronomique



en découvrant les techniques, les trucs et astuces de ces virtuoses des fourneaux. Particularité de ces cours : le 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. ■

Cours selon la formule Menu du Chef : 130 € par personne, la journée

- Cours selon la formule Menu de Prestige (truffe, foie gras, homard,...) : 185 € par personne, la journée

1225 chemin de la Blaque
13090 Aix-en-Provence
Réservation : 06 64 84 60 48
contact@lavilladeschefs.com
www.lavilladeschefs.com

