



Cours de cuisine à la Villa des chefs.



Dégustation à la Villa des Chefs.

14h30 (2 h - 45 €) ; Gastronomômes à 14h30 (2 h - 25 €) ; les cours de cocktails Al Kemia à 18h30 (1 h - 30 €) ; formule Entreprises à 19h (3 h - 80 €) et enfin les cours particuliers Chef d'un Soir pour réaliser un dîner pour 8 personnes (500 €).

-/ A huge liner devoted to catering in the centre of Aix-en-Provence. On several levels, restaurant, terraces, private lounge and tearoom rub shoulders with a catering service, bookshop, music and concerts, exhibitions, wine bar, and ... cooking lessons. In fact, since it opened in 2004, the business has proposed lessons throughout the week with, depending on their availability, three visiting chefs: Stéphane Baussard, Boris Diano and Matthieu Surmin. The customer services manageress Pascale Bronsolle, explains, "The school concept works very well with regular customers made up with as many men as women, and a lot of young people." Wide range of lessons on a set of season themes.

Tarif per person - except Chef d'un Soir: Vite fait, bien fait at 12.15p.m. - half an hour - €12; A Emporier at 10.30a.m. - one hour - €25; C'est vous le chef at 2.30p.m. - two hours - €45; Gastronomômes at 2.30p.m. - two hours - €25; les cours de cocktails Al Kemia at 6.30p.m - one hour - €30; formule Entreprisesat 7p.m. - three hours - €80; and last but not least Chef d'un Soir private lessons to produce a dinner for eight people - €500.

Le Passage, 6 bis rue Mazarine, Aix-en-Provence. Tél. 04 42 37 09 00

La Villa des Chefs

Ici, 5 grands chefs vous donnent rendez-vous, à tour de rôle, autour d'équipements conçus sur mesure qui offrent aux participants le même niveau de technologie que dans les cuisines des grands restaurants : piano sur mesure, four mixte vapeur, salamandre... Rendez-vous donc avec Pierre Reboul du restaurant éponyme, Lionel Lévy, chef de Une table au Soleil à Marseille, Jean-Luc Le Formal du restaurant Le Formal à Marseille, René Bergès du relais de Sainte Victoire à Beaurecueil et Dominique Frérard, chef des Trois Forts au Sofitel Vieux-Port à Marseille. Matinée au travail (dès 9h) : découverte de saveurs, des techniques de préparation et de modes de cuisson selon des recettes précises, construction des assiettes... et début du repas à 12h30 autour d'une grande table disposée dans le jardin ou dans la pièce principale. Formule Prestige (truffe, foie gras, homard...) avec un sommelier. 10 personnes maxi et 130 € la journée et par personne pour la formule Menu du Chef et 185 € par personne pour la formule Prestige.

-/ Here, five great chefs arrange to meet you, in turn, around made-to-measure equipment giving participants the same technological level as in the kitchens of renowned restaurants. So meet up with Pierre Reboul of the eponymous restaurant, Lionel Levy, chef of Une table au Soleil at Marseille, Jean-Luc Le Formal from the restaurant Le Formal at Marseille, René Bergès from the Relais de Sainte Victoire at Beaurecueil and Dominique Frérard, chef of the Trois Forts au Sofitel Vieux-Port at Marseille. Morning at work - from 9a.m.: discover flavours, preparation techniques and cooking methods according to specific recipes, presenting food on the plates... and you begin your meal at 12.30p.m. at a big table in the garden or in the main room. Prestige formula - truffle, foie gras, lobster... with a sommelier. Maximum of 10 people and €130 per day and per person for the Menu du Chef formula, and €185 per person for the Prestige formula.

La Villa des Chefs, 13090 Aix-en-Provence. Tél 06 64 84 60 48

septembre-octobre 2008 www.cotemagazine.com

