

DÉCOUVREZ, PRÉPAREZ, DÉGUSTEZ !

-/ Discover, prepare and taste!



Découvrez les techniques de la haute gastronomie à La Villa des Chefs.

Le succès des cours de cuisines en ville ne se dément pas. Y compris pour les hommes, qui, selon la Villa des Chefs, à Aix-en-Provence, « constituent aisément la moitié des participants ». Un véritable engouement qui se traduit par l'apogée de nombreuses « boutiques cuisines », permettant d'apprendre en s'amusant sérieusement.

Des cours accessibles et conviviaux

L'Atelier de Georgiana se définit comme un lieu vivant à part : atelier culinaire, cours de cuisine pour petits et grands, rencontres, studio photo, boutique, organisation d'événements... Pour mémoire, Georgiana fut finaliste de la saison 1 de Masterchef. Au choix : cours découverte pour démarrer en douceur, formules « Graine de Chef » (10 cours), « Expert », « Minots/Ados »...

Sur le Vieux-Port, L'Atelier des Chefs est une véritable boutique (produits alimentaires, ouvrages culinaires, appareils et accessoires de cuisine...) et une vaste cuisine d'apprentissage où, encadrés par des chefs, les clients s'adonnent à leur passion. Les cours sont accessibles en termes de prix et étudiés pour satisfaire tous les amateurs avec des recettes faciles à réaliser à base de produits du quotidien. L'an dernier, l'Atelier des Chefs a lancé le premier cours de cuisine en direct sur Internet.

Cuisinez avec les meilleurs

Entre Aix-en-Provence et Marseille, La Villa des Chefs offre un cadre unique. Ici, les cours de cuisine 3 étoiles sont dispensés par des grands chefs et leurs sommeliers qui se succèdent tout au long de l'année autour d'ateliers, de stages de pâtisserie et d'un club de dégustation de vins. Fait étonnant, la Villa reçoit à parité parfaite autant d'hommes que de femmes, tous désireux de conjuguer les techniques de cuisine sophistiquées et la performance de l'exercice. Dès la fin 2013, ce sera le tour du chef Patrick Jeffrey (2 étoiles au Michelin, qui représentera la Bretagne puisqu'il vient de Carantec (l'Hôtel de Carantec) il est considéré parmi ses pairs comme le spécialiste du poisson mais aussi des crustacés et fruits de mer.



L'Atelier des Chefs. Sur le Vieux-Port, l'atelier de toutes les découvertes gustatives.



Georgiana vous attend dans son sympathique atelier culinaire marseillais.

The current craze for cookery classes shows no sign of flagging. And easily half the participants are men. You can have serious fun while you learn at one of the many 'cooking boutiques' that have popped up to meet a thriving demand.

-/ Affordable, convivial classes

L'Atelier de Georgiana is unique: it combines a cookery workshop, a photo studio and a shop. It holds classes for adults and children, encounters and a range of events. For those who don't know, Georgiana was a finalist in the first season of Masterchef on TV. Classes include Discovery for a gentle start, a Graine de Chef package of 10 lessons, classes for children/teens and an Expert category.

L'Atelier des Chefs on the Vieux-Port is a proper shop, with groceries, cookery books and kitchen equipment, utensils and accessories. It also has a vast kitchen where customers can indulge their passion under the expert guidance of professional chefs. Classes are affordably priced and designed to please all comers with easy recipes. Last year L'Atelier launched its first live online cookery class.

-/ Cooking with the greats

La Villa des Chefs, between Aix-en-Provence and Marseille, offers a unique setting. The 3-star cookery classes here are headed by leading chefs and their sommeliers, taking turns throughout the year to give workshops and pastry-cook classes and to run the wine tasting club. The Villa has as many men as women among its customers, all eager to learn efficient, sophisticated methods for great results. In late 2013 Brittany's cuisine is presented by chef Patrick Jeffrey (Hôtel de Carantec, two Michelin stars), regarded as the expert for fish, crustaceans and seafood.

Friends of adventure gastronomy, de plus en plus de particuliers passent aux fourneaux professionnels pour mieux séduire leurs hôtes. On enfle le tablier et hop, c'est parti !

-/ More and more ordinary people are turning to professional chefs to teach them how to cook meals that will win the hearts of their guests.

Atelier de Georgiana : 19 rue Saint Jacques, Marseille 6^e - Tél. 09 53 08 39 72
Atelier des chefs : 42 quai Rive Neuve, Marseille 7^e - Tél. 04 95 09 01 34
La Villa des Chefs : 1225 Chemin de la Blaque, Aix-en-Provence - Tél. 06 54 84 60 48