

## UNE JOURNÉE AVEC DE GRANDS CHEFS CUISINIERS, PÂTISSIERS ET SOMMELIERS

La Villa des Chefs, un lieu exceptionnel qui rassemble aujourd'hui 24 Chefs ... 17 étoiles du Guide Michelin, 1 Champion du Monde de pâtisserie, Meilleur Ouvrier de France ... soit des centaines d'années d'expérience et de passion au service du talent et de la gastronomie !

## LE CADRE, UN LIEU À VIVRE, UNIQUE ET PRIVILÉGIÉ

Nous nous situons dans un lieu très privilégié, fait de calme et de verdure.

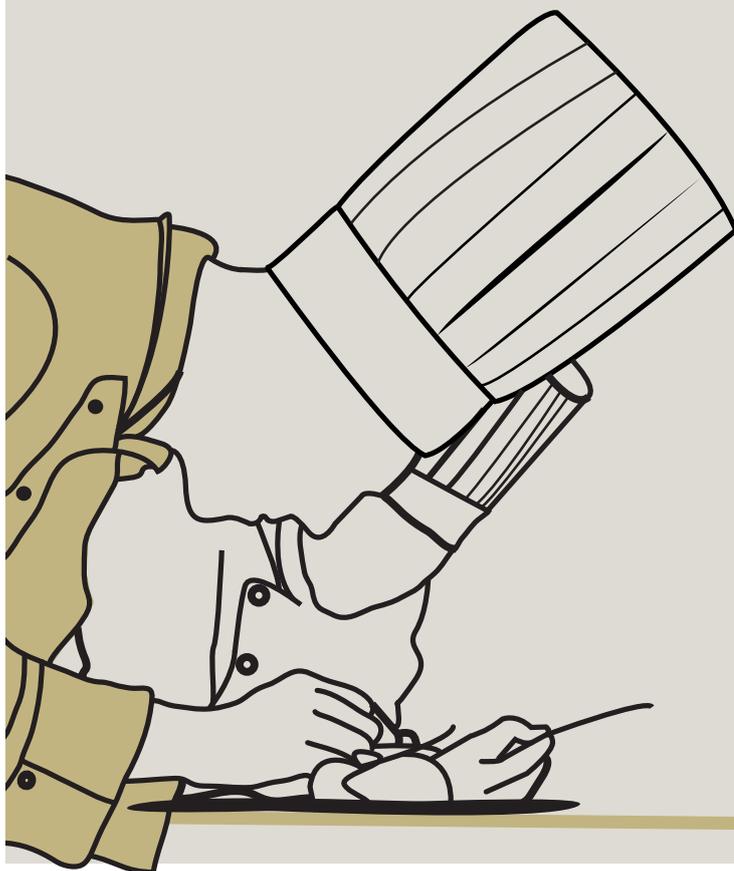
Facile d'accès, La Villa des Chefs se trouve à Aix en Provence, 5 minutes du Cours Mirabeau, et 25 minutes du Vieux Port de Marseille.



## 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*

Renseignements : [contact@lavilladeschefs.com](mailto:contact@lavilladeschefs.com) - Tél. 06 64 84 60 48 / 06 99 48 60 48

[www.lavilladeschefs.com](http://www.lavilladeschefs.com)

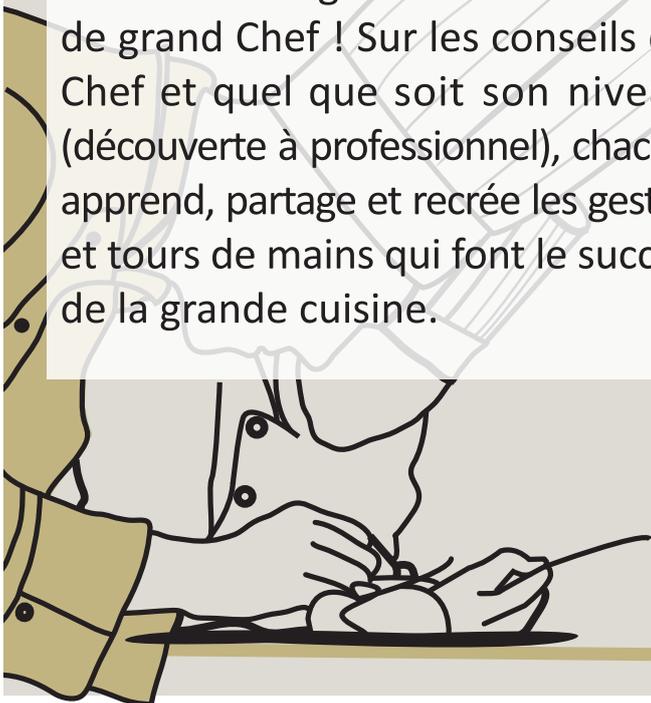
## LE COURS, UN MOMENT D'ÉCHANGES ET DE CONVIVIALITÉ

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).



*La Villa des Chefs* 

Renseignements : [contact@lavilladeschefs.com](mailto:contact@lavilladeschefs.com) - Tél. 06 64 84 60 48 / 06 99 48 60 48

[www.lavilladeschefs.com](http://www.lavilladeschefs.com)

## 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 !



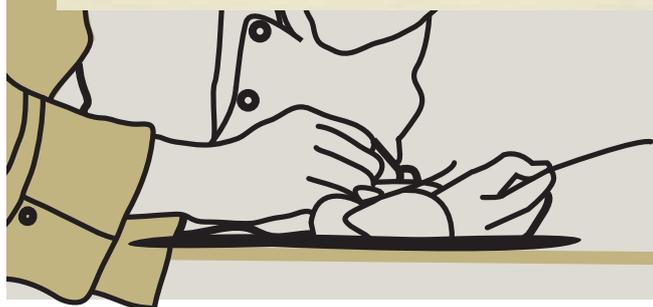
**Les cours de cuisine de Jany Gleize**  
1\* Guide Michelin, La Bonne étape, Château-Arnoux

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.



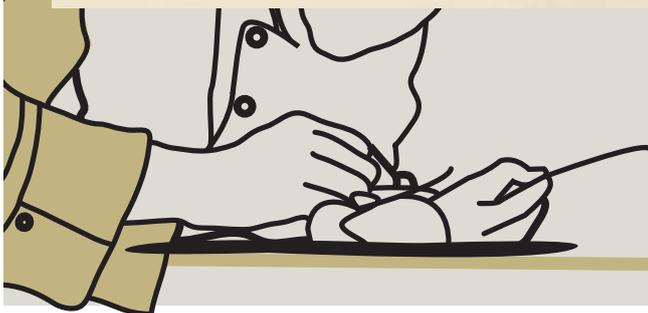
### Les stages de pâtisserie de Jérôme Cellier Chef pâtissier et glacier, Les Glaciers Marseillais

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<sup>®</sup>

Renseignements : [contact@lavilladeschefs.com](mailto:contact@lavilladeschefs.com) - Tél. 06 64 84 60 48 / 06 99 48 60 48

[www.lavilladeschefs.com](http://www.lavilladeschefs.com)



**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 Sebastien 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](mailto:contact@lavilladeschefs.com) - Tél. 06 64 84 60 48 / 06 99 48 60 48

[www.lavilladeschefs.com](http://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*®

Renseignements : [contact@lavilladeschefs.com](mailto:contact@lavilladeschefs.com) - Tél. 06 64 84 60 48 / 06 99 48 60 48

[www.lavilladeschefs.com](http://www.lavilladeschefs.com)



### **Les cours de cuisine de Guillaume Sourrieu** (1 étoile au Guide Michelin, L'Épuisette, 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.



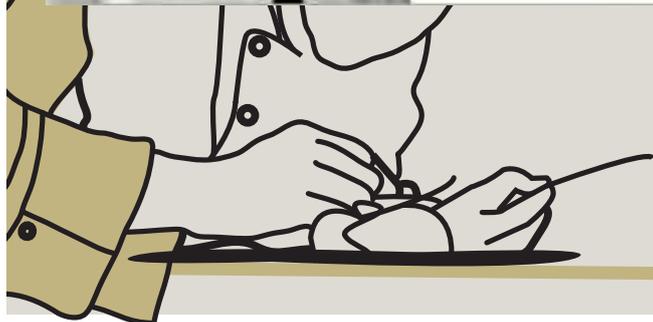
### **Les cours de cuisine de Bernard Bach** Chef cuisinier, 2\* Guide Michelin, Le Puits St Jacques, Pujaudran

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.



### **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*®

Renseignements : [contact@lavilladeschefs.com](mailto:contact@lavilladeschefs.com) - Tél. 06 64 84 60 48 / 06 99 48 60 48

[www.lavilladeschefs.com](http://www.lavilladeschefs.com)

## LES MENUS, PRÉPARATION EN BRIGADE ET DÉGUSTATION

Ils 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.

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 ».



*La Villa des Chefs* <sup>®</sup>

Renseignements : [contact@lavilladeschefs.com](mailto:contact@lavilladeschefs.com) - Tél. 06 64 84 60 48 / 06 99 48 60 48

[www.lavilladeschefs.com](http://www.lavilladeschefs.com)

LE « MENU DU CHEF »  
(JUSQU'À 13 PERSONNES)

Il s'agit de la préparation / 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 17H15\*.

**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.). Des tabliers sont également prêtés aux participants.

**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 des assiettes et dégustation des 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,...)

**Fin de la journée estimée entre 14h30 et 15h30**

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

LE « MENU DE PRESTIGE »  
(11 PERSONNES)

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

Par la présence d'un **Sommelier conseil ou d'un vigneron**, 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 avant et/ou durant le repas.

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 guidé 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 »  
(8 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 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€



LE COURS DE CUISINE THÉMATIQUE  
« TECHNIQUES, PRODUITS DES GRANDS  
CHEFS » (1 JOURNÉE)

Destiné aux **amateurs** et **passionnés** de gastronomie, cette journée thématique vous propose de passer la journée **(9h-15h)\*** aux côtés d'un grand Chef pour apprendre ses **secrets et tours de mains**.

Le principe des **Cours de cuisine thématiques « techniques et produits »** est de créer une rencontre très privilégiée et exclusive avec le Chef, en orientant la journée sur la création d'un menu de dégustation, autour d'un thème annoncé.

Ce thème peut-être le travail autour d'un produit fin : les truffes, le foie gras, le homard, les gibiers, les poissons, etc. ou autour d'une technique qui fait le succès des grands Chefs : les sauces, les fonds, les jus et les bouillons, les apéritifs dinatoires, les verrines et le siphon, les cocottes, le snaking, les terrines, le barbe cue, les dressages ...

Une occasion rêvée de développer ou approfondir des savoirs et savoir-faire avec le Chef lui-même et de réaliser ensemble toute une déclinaison de plats et de mets raffinés.

Une **formule exclusive** à destination des amateurs ou des professionnels (4 à 5 plats selon le niveau de technicité) et sans invité au repas, pour cuisiner et déguster ensemble en petit comité et vivre ainsi l'ambiance des grandes cuisines, **dans le dynamisme et l'intimité de la brigade !**

Une dégustation des plats préparés vous sera proposée dans l'environnement privilégié de La Villa des Chefs.

**Tarif : 185 € la journée (valable 1 an)**

*\* Horaires approximatifs*



La Villa des Chefs®

Renseignements : [contact@lavilladeschefs.com](mailto:contact@lavilladeschefs.com) - Tél. 06 64 84 60 48 / 06 99 48 60 48

[www.lavilladeschefs.com](http://www.lavilladeschefs.com)

LA « FORMULE À DEUX »  
(JUSQU'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 225€/ 2 personnes (valable 1 an)



LES STAGES DE CUISINE ET PÂTISSERIE,  
UN CHEF, UN THÈME

Sur **1 journée** ou sur **3/4 jours**, consécutifs 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 **Champion de la pâtisserie** 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 desserts choisis selon le thème envisagé (Desserts de Noël, œufs de Pâques, techniques de base de la pâtisserie, le chocolat, les macarons, desserts sans sucre ou sans gluten, 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*

Certains cours de pâtisserie sont ouverts aux familles autour du partage d'un moment de gourmandise et d'exception.

**Le principe :** Un adulte payant (155€), un enfant tarif réduit (55€ jusqu'à 14 ans).

L'enfant prendra place dans la brigade du Chef, comme un adulte.

**Renseignements sur demande**

## LE STAGE DE 4 JOURS (NON CONSÉCUTIFS AU-DELÀ DE 2 JOURS) 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 consécutifs au-delà de 2 jours), vous préparerez aux côtés du Chef une série de 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*

## LE STAGE DE CUISINE BIO & BIEN-ÊTRE (CHEF ET NATUROPATHE)

Cuisiner sain tout en restant dans le plaisir de la gastronomie, guidés par notre Chef et notre naturopathe.

Les cours de cuisine bio & bien-être débutent le matin autour d'un thé (**9h15-15h00**).

Il s'agit d'une rencontre privilégiée avec l'un de nos Chefs qui sera, durant cette journée, accompagné de notre naturopathe.



**Karine Lombard Lauthier, naturopathe et directrice de La Villa des Chefs**

Après 11 ans d'expérience à travailler aux côtés des grands Chefs Français, j'ai décidé d'approfondir avec eux la question de la nutrition et la santé et j'organise aujourd'hui de nombreuses rencontres individuelles et collectives, diffusant l'approche de la naturopathie contemporaine et de la santé naturelle.

Au programme de cette journée collective, de **nombreux échanges** sur la **nutrition et la santé**, la **découverte de produits et « super-aliments »**, des recettes de « **jus détox** » à l'extracteur ou de **smoothies gourmands**, et bien sûr des **ateliers de cuisine participatifs** avec notre Chef du jour pour **apprendre à cuisiner sain tout en restant dans le plaisir de la cuisine gastronomique**.

**Pour des consultations individualisées, des thématiques (cuisine bio, sans gluten, sans lactose, cru, vegan, etc.) et des problématiques de santé particulière, nous contacter au 06 64 84 60 48.**

La Villa des Chefs

LE STAGE DÉCOUVERTE : CUISINE ET ART DE VIVRE (4 JOURS CONSÉCUTIFS OU NON SELON VOTRE CHOIX)

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 ou Cuisine thématique**
- **1 Journée Menu du Chef**
- **1 Journée Stage Pâtisserie**
- **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 CONSÉCUTIFS OU NON SELON VOTRE CHOIX)

Vous aborderez durant ces **4 journées** (consécutives ou non) 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 ou le choix de votre invité, une fois reçu son carton d'invitation :

- **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 (en supplément) pour déguster ensemble ce que vous aurez préparé durant les journées Menu (hors Cuisine thématique et Stages de pâtisserie).



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, oenologues 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 (5 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) : 225 €/ 2 personnes



La Villa des Chefs®

Renseignements : [contact@lavilladeschefs.com](mailto:contact@lavilladeschefs.com) - Tél. 06 64 84 60 48 / 06 99 48 60 48

[www.lavilladeschefs.com](http://www.lavilladeschefs.com)

ET POUR LES PLUS FIDÈLES ET PASSIONNÉS, LE STATUT « CLUB LA VILLA DES CHEFS »

Ayant bénéficié ou offert 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 10% sur le tarif du cours ou du stage (hors invité au repas et produits dérivés) 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 !

NOTRE SOMMELIER

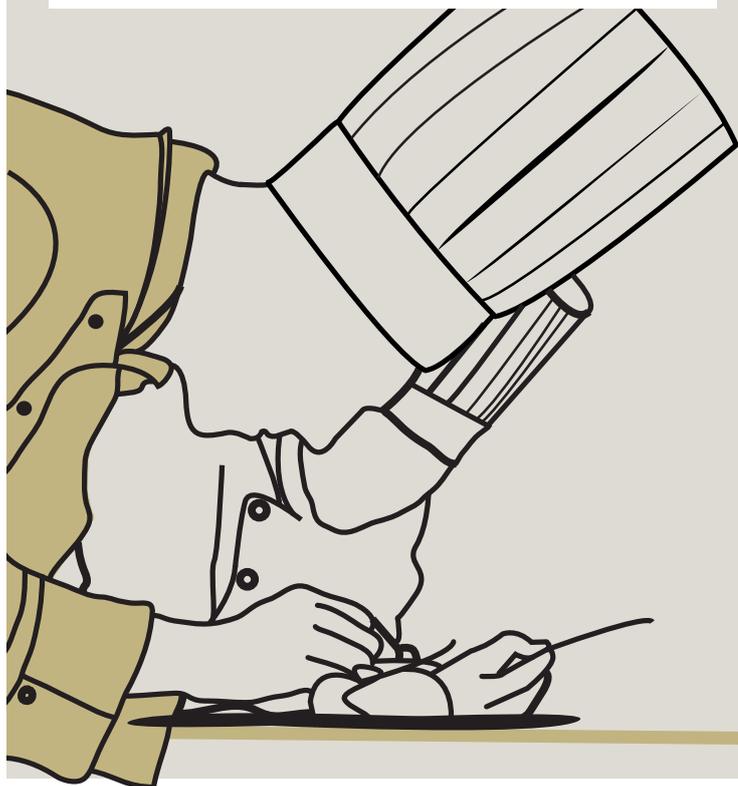
Diplômé **Sommelier conseil à l'Université du Vin**, Dominique est aussi accrédité **Formateur officiel du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne**. Pour **La Villa des Chefs**, il intervient en tant que **Sommelier et technicien spécialiste de la vigne, de l'arboriculture fruitière** (cerisier, vignes de cuve et table, tomates, abricotiers, oliviers), **conseil, formation en sommellerie** (dégustation et accords mets et vins) et **animation du Club d'oenophilie (L'art et la manière d'apprécier le vin)**.

Passionné par son métier, il saura vous faire partager ses intarissables connaissances et son enthousiasme ... lors de **rencontres renouvelées, variées et sur mesure**.

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**



*La Villa des Chefs*

Renseignements : [contact@lavilladeschefs.com](mailto:contact@lavilladeschefs.com) - Tél. 06 64 84 60 48 / 06 99 48 60 48

[www.lavilladeschefs.com](http://www.lavilladeschefs.com)

UNE ENVIE D'EXCELLENCE ET D'ORIGINALITÉ POUR VOTRE MARIAGE ?  
BAPTÊME ? ANNIVERSAIRE OU SOIRÉE ENTRE AMIS ?  
DEVIS PERSONNALISÉ ET ÉVÉNEMENTS INTERACTIFS 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 !  
sionnés de vins dans un lieu privilégié, ils sont propices à la rencontre et à l'échange.



La Villa des Chefs<sup>®</sup>

Renseignements : [contact@lavilladeschefs.com](mailto:contact@lavilladeschefs.com) - Tél. 06 64 84 60 48 / 06 99 48 60 48  
[www.lavilladeschefs.com](http://www.lavilladeschefs.com)