

**DESCRIPTION D'UNE FORMATION EN CUISINE  
AVEC DES GRANDS CHEFS**

**TECHNIQUES DE CUISINE**

Nombre de participants : **1**

Contenu de la formation : **Formation composée d'un stage d'une journée de cours individuel** sur les techniques de cuisine selon les thèmes spécifiques souhaités par le stagiaire

Numéro de Déclaration d'activité de Centre de Formation Professionnelle :  
**93. 13. 14741. 13**

**Un niveau d'équipement inédit en France**

Dans une belle propriété, des équipements conçus sur mesure ont été intégrés. Ils offrent aux stagiaires le même niveau de technologie que dans les cuisines des grands restaurants gastronomiques. Nous nous sommes adressés aux meilleurs professionnels afin que les Chefs Pâtissiers ne rencontrent aucune limite à l'expression de leur talent...

La cuisine de la Villa des Chefs est un ouvrage unique, dont l'ergonomie et le design ont été définis pour répondre au besoin spécifique des cours de cuisine et de pâtisserie: piano de Chef sur mesure, four mixte vapeur, turbine à glace, cellule de refroidissement,...



## **1- Description du stage de cours individuel**

**Le cours : un moment d'échanges d'expérience sur la base de techniques et de recettes gastronomiques.**



**La formation du stagiaire s'établit dans le cadre d'une rencontre avec un grand Chef de cuisine.**

Il s'agira pour le stagiaire de prendre le temps de préparer et d'apprécier une variété de recettes aux côtés du Chef, afin de découvrir des saveurs et des techniques de préparation.

**Le thème principal de cette formation se fera autour des recettes que vous aurez retenues pour votre première carte.**



Notre Chef mène un travail fédérateur, reprenant les principes d'organisation et de répartition des tâches d'une véritable « brigade ». Il aborde les aspects techniques, d'hygiène et de sécurité.

**Programme d'une journée type de cours individuel :** Cuisine ou Pâtisserie – 6 Recettes (7 heures de formation)

**9h00 :** Accueil du stagiaire par le Chef.

- Présentation des recettes qui auront été sélectionnées avec vous.
- Remise des fiches de recettes
- Remise de l'économat de chaque recette



Le stagiaire découvrira, aux côtés du Chef, les techniques, astuces, tours de mains comme Le Chef le propose dans son propre restaurant.



Le travail avec le Chef sera orienté autour du **thème de la journée**.

**12h30 :** *Dégustation des plats préparés - Collation servie à table*

**Les plats seront ensuite dressés par le stagiaire.** Le Chef illustre le résultat à travers la dégustation des réalisations.

**13h15 :** *Reprise de la formation en cuisine.*



**15h15 :** *Dégustation des plats préparés dans l'après midi*

**16h00 :** *Fin de la formation*



# LES CHEFS

Le groupe de participants sera accueilli par un des Chefs suivants, **selon les tendances culinaires souhaitées par les stagiaires**



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 qui 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.

## TARIF DE LA PRESTATION

STAGE DE CUISINE DE **UNE JOURNEE DE COURS INDIVIDUEL** :

**1620€ T.T.C.** (activité non soumise à T.V.A.)

- Tarifs dégressifs sur plusieurs journées (nous consulter) ;
- Conseil pour l'établissement d'une nouvelle carte (recettes, techniques te économat) offert pour une formation à partir de 3 journées.

Le règlement de la totalité de la formation s'effectue à la commande (sauf quote part prise en charge par un organisme de financement).

Ces prix ont été calculés le **7 Février 2017**, pour la période indiquée et des tarifs en vigueur ce jour. Toute modification du contenu de la prestation entraînera un réajustement de cette cotation.