

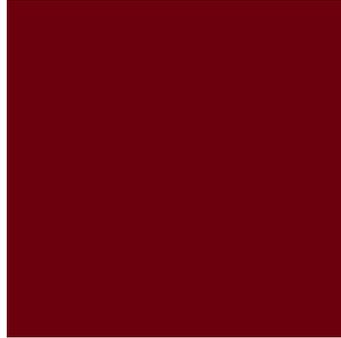
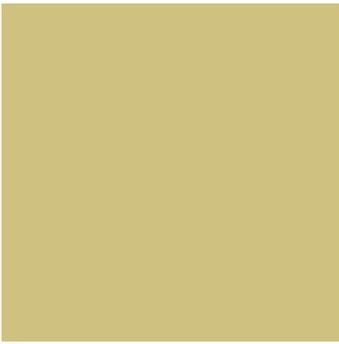
## DESCRIPTION D'UNE FORMATION EN CUISINE AVEC UN GRAND CHEF

■ Nom du Stagiaire : **A Remplir**

■ Contenu de la formation : **12 journées selon le choix du stagiaire sur le programme publié de La Villa des Chefs**

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





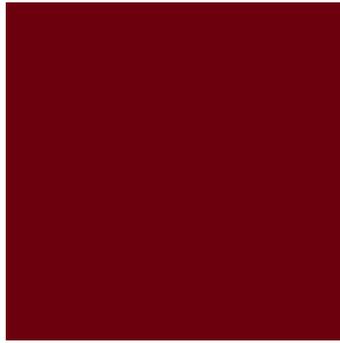
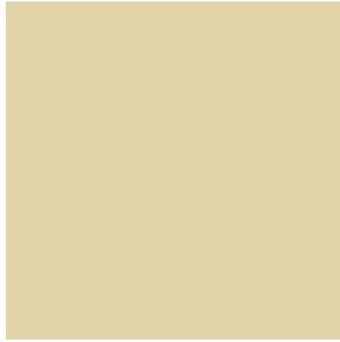
# La Villa des Chefs <sup>®</sup>

C'est nichée sur une colline du sud d'Aix-en-Provence que notre Chef vous accueillera à La Villa des Chefs autour d'un cours de cuisine, pour la préparation et la dégustation d'un menu gastronomique.

## Le cadre

Nous nous situons dans un lieu très privilégié, fait de calme et de verdure. Facile d'accès, La Villa des Chefs se trouve à 10 minutes du Cours Mirabeau, à 25 minutes du Vieux Port.





## UN NIVEAU D'ÉQUIPEMENT INÉDIT EN FRANCE

Dans une 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.

Nous nous sommes adressés aux meilleurs professionnels afin que les Chefs 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 en groupe : piano de Chef sur mesure, four mixte vapeur, salamandre,...



## ORGANISATION DE LA JOURNEE DE FORMATION



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

**Nous proposons d'accueillir le stagiaire au sein d'un groupe dans le cadre d'une rencontre avec un grand Chef. Il s'agira pour le stagiaire de prendre le temps de préparer et apprécier une variété de desserts afin et découvrir des saveurs, des techniques de préparation.**

Notre Chef mène avec les participants un travail fédérateur, reprenant les principes d'organisation et de répartition des tâches d'une véritable « brigade » au sein d'un laboratoire.



**8h45 ou 9h15 (selon formule) : Accueil des stagiaires par le Chef autour d'un café. Présentation du programme de la journée (le thème et les plats de la journée figurent sur [www.lavilladeschefs.com](http://www.lavilladeschefs.com) / « Calendrier »)**

**09h00 ou 9h30 : Début du cours de cuisine**

**Afin de faciliter la participation de chacun, nous proposerons aux participants d'intégrer la brigade du Chef afin de préparer ensemble les recettes.**



Chaque stagiaire prendra sa place dans la brigade de cuisine autour du Chef, travaillant les techniques, astuces, tours de mains comme Le Chef le propose dans son propre laboratoire, entouré de son équipe.

**Les plats seront ensuite dressés par les stagiaires et servi sur des tables** disposées sur la terrasse ou dans la salle à manger. Le Chef illustre le résultat à travers la dégustation des réalisations.

Dans le cadre des **Stages de Technique de Cuisine**, le travail avec le Chef sera orienté autour d'un **thème** (le foie gras, les poissons et crustacés, les sauces, les gibiers, apéritifs dinatoires, les plats de fêtes, etc).



# 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.

# LES CHEFS

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



**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) Côtayer 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'Epuisette, 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

## TARIF DE LA PRESTATION

■ STAGE DE CUISINE DE 12 JOURS COMPRENANT:

- 6 JOURNEES « STAGE TECHNIQUE DE CUISINE » OU « STAGE TECHNIQUE DE PATISSERIE » (AU CHOIX)
- 6 JOURNEES « MENU DU CHEF »
- 96 HEURES DE FORMATION AU TOTAL

■ **Tarif : 1620 € T.T.C. par participant. Le règlement se fait à la commande.**

Le stagiaire dispose d'une année à la date du règlement de sa formation pour sélectionner sur le programme évolutif de La Villa des Chefs ([www.lavilladeschefs.com](http://www.lavilladeschefs.com) / rubrique « Calendrier ») les journées de formation.

Ces prix ont été calculés le **3 Mars 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.