



Food Experience

Luberon | Provence

EXPERIENCES CLIENTS

Vivez l'authenticité de la Provence !

LES ATELIERS DU CHEF

Tout au long de la saison, le Chef étoilé Xavier MATHIEU vous ouvre les portes de sa cuisine pour vous faire vivre un moment inoubliable entre amis, collègues ou famille.

Débutants, passionnés, ou simplement gourmands, nos cours s'adressent à tous les publics.

Dans les cuisines de son établissement LE PHEBUS & SPA****, le chef vous propose des formules sur-mesure s'adaptant à votre niveau, votre temps disponible et à vos attentes.

NOS FORMULES :

Lors de ces cours, le Chef vous guidera grâce à ses conseils d'organisation, ses astuces et ses techniques.

En option, dégustez les créations du Chef lors d'un déjeuner ou dîner au restaurant gastronomique "La Table de Xavier Mathieu".

1. LE MENU: Durant 2h30, prenez le temps pour cuisiner un menu complet de saison avec des recettes gourmandes et originales du Chef Xavier MATHIEU autour d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.

Les + de ce cours:

- Savoir choisir les bons produits de saison
- Apprendre à les sublimer, tout simplement
- Pouvoir improviser derrière les fourneaux avec les produits de son marché
- Des idées créatives pour innover au quotidien

2. LE MENU EXPRESS: Durant 1h00, prenez le temps pour cuisiner l'essentiel autour d'un menu 2 plats de saison avec des recettes gourmandes et originales du Chef Xavier MATHIEU (plat et dessert).

Les + de ce cours:

- Savoir choisir les bons produits de saison
- Un cours qui vous donne les techniques essentielles pour votre quotidien

3. LE PLAT "DEGUSTATION" : Durant 1h00, réalisez avec le Chef une recette autour de produits de saison et dégustez votre réalisation au sein de notre bistrot Le Café de la Fontaine.

Les + de ce cours:

- Savoir choisir les bons produits de saison
- Un cours qui vous donne les techniques essentielles pour votre quotidien



Route de Murs 84220 JOUCAS
Tel : +33 (0)4.90.05.78.83. Fax :+ (0)4.90.05.73.61.
phebus@relaischateaux.com | www.lephebus.com



4. LES TECHNIQUES DU CHEF: Durant 2h30, découvrez les techniques des grands chefs pour devenir un vrai virtuose du piano. Autour d'un menu 3 plats de saison avec des recettes gourmandes et originales du Chef Xavier MATHIEU (entrée, plat et dessert), apprenez à barder, chemiser, déglacer, monder... Ces termes techniques et ces gestes n'auront plus aucun secret pour vous !

Exemples de Thématiques :

- Base des sauces (fond blanc, fumé, réduction, emulsion, sauces...) / Maitrise des cuissons
- Programme sur-mesure selon vos envies

TARIFICATION & CONDITIONS

<u>LE MENU</u>	
COURS INDIVIDUEL OU EN PETIT COMITÉ (1 à 5pax)	COURS COLLECTIF (5 à 35pax)
<ul style="list-style-type: none"> - Cours sans repas : 350,00€/cours - Repas : Menu hors boissons à partir de 80€/pers 	<ul style="list-style-type: none"> - Cours sans repas : 70,00€/pers - Repas : Menu hors boissons à partir de 80€/pers
<u>LE MENU EXPRESS</u>	
COURS INDIVIDUEL OU EN PETIT COMITÉ (1 à 5pax)	COURS COLLECTIF (5 à 35pax)
<ul style="list-style-type: none"> - Cours sans repas : 275,00€/cours - Repas : à partir de 30,00€/pers 	<ul style="list-style-type: none"> - Cours sans repas : 55,00€/pers - Repas : à partir de 30,00€/pers
<i>* Menu 3 plats au Café de la Fontaine hors boissons</i>	<i>* Menu 3 plats au Café de la Fontaine hors boissons</i>
<u>LE PLAT "DEGUSTATION"</u>	
COURS INDIVIDUEL OU EN PETIT COMITÉ (1 à 5pax)	COURS COLLECTIF (5 à 35pax)
<ul style="list-style-type: none"> - Cours : 275,00€/cours 	<ul style="list-style-type: none"> - Réalisable uniquement en plusieurs atelier - Sur demande uniquement
<u>LES TECHNIQUES DU CHEF</u>	
COURS INDIVIDUEL OU EN PETIT COMITÉ (1 à 5pax)	COURS COLLECTIF (5 à 35pax)
<ul style="list-style-type: none"> - Cours sans repas : 350,00€/cours - Repas : Menu hors boissons à partir de 80€/pers 	<ul style="list-style-type: none"> - Cours sans repas : 70,00€/pers - Repas : Menu hors boissons à partir de 80€/pers

