

Salade de CREVETTES

[Voir la recette](#)[RECHERCHE](#)

QUI SOMMES NOUS ?

Dans le charme d'un hôtel particulier du XVIème arrondissement parisien, 24 Chefs au parcours étoilé Michelin et Champions des desserts et leurs Sommeliers se succèdent pour proposer des cours de cuisine, stages de pâtisserie, et œnologie, autour d'une immense variété de techniques et produits ...

Amateurs, professionnels et groupes profiteront de cette organisation exceptionnelle pour cuisiner ensemble avec exigence et convivialité.

[En savoir plus](#)

LES COURS

LES ENTREES

Découvrez toutes les recettes d'entrées de nos Chefs : salade au parmesan, tomates confites et poivron confit, neige d'œuf, jaune coulant, chips de jambon cru et mouillettes craquantes, brochette de volaille au pesto et à la mozzarella...

[Voir les cours](#)

LES PLATS

De la simple recette de pâtes ou purée de pommes de terre aux recettes de plats plus élaborés comme les tajines préparés à la mode exotique ou les tourtes à l'occidentale, surprenez avec des idées de recettes de plats cuisinés avec succès grâce aux conseils des Chefs.

[Voir les cours](#)

LES PATISSERIES

Nos Chefs pâtisseries ont tous une spécialité dont les stagiaires peuvent profiter. De la pièce montée aux gâteaux grand-mère, des macarons au sucre tiré, des desserts sans sucre en passant par le charriot de desserts et les classiques revisités, il y en a pour tous les goûts !

[Voir les cours](#)

L'OENOLOGIE

Proposés aux amateurs et/ou passionnés de vins dans un lieu et une ambiance privilégiée, ils sont propices à la rencontre et à l'échange. Les sommeliers, œnologues et experts qui les [voir plus...](#)

[Voir plus](#)

-70%

[Obtenez votre
code Promo](#)[Plus des cours ?](#)[Cliquez ici](#)

LES CHEFS



Norbert Kong
Cuisine asiatique

Norbert Kong est le king du bo-bun, du nem et du samoussa... Déjà petit, il se plaisait choisit d'être chef, puis ...

[Voir plus](#)

Cyril Faure
Sommelier

Meilleur Caviste de France 2018, Cyril a travaillé dans les caves de grands restaurants couru la FrancePère...

[Voir plus](#)

Philippe Corson
Cuisine asiatique

Pâtisserie : Philippe a exercé le métier de chef pâtissier pendant 10 ans dans un restaurant ...

[Voir plus](#)

Charles Van Rooy
Cuisine française

Ses racines sont du Nord, ça s'entend et se voit dans l'assiette ! Pendant 12 ans.

[Voir plus](#)