

RENDEZ-VOUS CONSO

les cours des grands

Foodistas convaincues ou sous-douées de la casserole, ces leçons de cuisine sont faites pour vous ! Au contact de grands chefs, on apprend des techniques simples ou sophistiquées pour briller devant les fourneaux. N. B.



GUY MARTIN ATELIER LE PLUS GASTRONOMIQUE

OÙ ? Dans un hôtel particulier éclairé par de grandes baies vitrées avec vue sur une jolie cour plantée. À l'intérieur, cuisines et matériel de pro sur trois niveaux.

LE PROGRAMME : associations de goûts, tours techniques, mélanges de saveurs : le chef étoilé Guy Martin dévoile ses secrets à travers une série d'ateliers variés. De la cuisine du marché et ses plats concoctés au gré des saisons, à la cuisine des sens et ses recettes créatives, dignes des grands restaurants, on va se découvrir de véritables talents culinaires.

POUR QUI ? Une bande de copines, une perfectionniste qui veut se perfectionner, une fûtée qui veut bluffer son monde.

LE PRIX : 60 € par personne, la session d'une heure.

Guy Martin atelier, 35, rue de Miromesnil, 75008 Paris. Tél. : 01.42.66.33.33.
Et sur www.atelierguymartin.com

L'ATELIER DES SENS LE PLUS EXPERIMENTAL

OÙ ? Dans un ancien atelier d'artisan à Bastille ou dans une ancienne galerie avec cave voûtée à Beaubourg.

LE PROGRAMME : sous la houlette du chef Jean-Baptiste Thiveaud, des chefs experts en cuisines japonaise, italienne, fusion, en pâtisserie... dispensent leur savoir-faire. Les thèmes vont des secrets du risotto au menu du placard, en passant par le brunch américain ou la cuisine moléculaire.

POUR QUI ? Les aventurières à la recherche de sensations.

LES PRIX : 34 € l'heure, 65 € les deux heures et 90 € les trois heures.

Rens. sur www.atelier-des-sens.com



PHOTOS D. R.



L'ATELIER DES CHEFS LE PLUS SUR MESURE

OÙ ? À Paris, Bordeaux, Nantes, Lyon, Dijon, Lille, Bruxelles, Dubai, Londres.

LE PROGRAMME : leader et précurseur dans les cours de cuisine, L'Atelier des chefs est ouvert depuis cinq ans. Des chefs professionnels vous attendent avec chacun ses spécialités. Également des cours à la carte, tous les jours, avec des modules de trente minutes à deux heures et des thèmes variés comme l'œnologie, les en-cas, la viande...

POUR QUI ? Les femmes d'affaires, les femmes pressées, les femmes en panne d'idées...

LES PRIX : 15 € la demi-heure, et à partir de 36 € l'heure.

Rens. sur www.atelierdeschefs.com

Liola
100% made in Italy

FRANCE Paris 14 Rue Duphot tel. 01/40156401 - 187 Rue de Grenelle tel. 01/47538984
91 Rue de Sévres tel. 01/45483340 • Aix Les Bains 5 Rue de Genève tel. 04/79350415
Antibes 8 Blvd. Albert 1er tel. 04/93348668 • Lille 35 Place du Theatre tel. 03/20552055
Lyon 27 Place Croix Rousse tel. 04/78286471 • Marseille 9 Place Felix Baret tel. 04/91332471
Menton 1 Rue de la République tel. 04/93359260 • Mulhouse 53 Avenue Aristide Briand
tel. 03/89421802 • Nantes 8 Rue Rubens tel. 02/40485788 • Nice 28 Rue Hôtel des Postes
tel. 04/93852814 • Strasbourg 15 Rue Fossé des Tanneurs tel. 03/88323139
SUISSE Lugano 4 Corso Pestalozzi tel. 091/9233916 • Solothurn 6 Friedhofplatz
tel. 032/6239474 Vevey Rue du Lac 23-25 tel. 021/9212288 Et dans les meilleures Boutiques
Pour informations: Liola Milan tel. +39-02-6552941 - fax +39-02-6575298

e-mail: liolafrance@liola.com www.liola.it