

L'Atelier des Chefs

NOUVEAU : Pour vous cette année, nous organisons des rencontres avec ces chefs, les faire venir jusqu'à vous pour qu'ils partagent votre vision de la cuisine, qu'ils partagent leurs trucs et astuces, qu'ils racontent leurs histoires et expériences, qu'ils partagent des rires et des découvertes, qu'ils puissent échanger sur leurs sujets de prédilection lors d'une conférence de leur choix, puis démonstration d'une recette de leur spécialités avant de passer à la séquence dédicace de leurs livres et secrets de chefs.

Organiser une présentation des produits de fabrication locale et artisanale avec nos producteurs, c'est une façon de mettre en valeur et à disposition le « savoir faire » Français local.

Ces nouveaux rendez vous sont l'occasions de belles rencontres, pourquoi pas de révélations pour certains jeunes qui cherchent leur voies ! C'est aussi une formidable expérience pour Thomas Parnaud de pouvoir partager et échanger avec ses homologues, organiser des 4mains en cuisine, et ainsi créer de merveilleuses expériences et souvenirs !

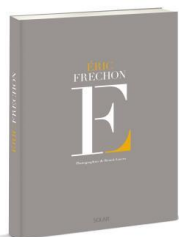
PROGRAMME : Cette année le programme se focalise sur notre savoir faire ancestrale, la mise en valeur de nos plats signatures. Une manière de partager nos secrets avec nos clients, et de vous faire partager, le temps d'un cours, la compagnie et le talent de nos chefs : Thomas Parnaud Chef du restaurant étoilé du Grand Monarque : le Georges, Jérôme Bellegueille, chef pâtissier du Grand Monarque et détenteur de la fameuse recette du soufflé au Grand Marnier, Benoît Cellot, chef du restaurant La Cour du Grand Monarque, Romain Baudron, chef excutif des cuisines et spécialisé dans la réalisation de Pâté Croute dont la spécialité de Chartres « Le Pâté de Chartres.. Ainsi vous pourrez vous inscrire pour les cours suivants :

Liste à consulter 2 mois à l'avance auprès de la reception du Grand Monarque ou mise en ligne sur le site.



Au programme cette année !

Grand MONARQUE



Chef des cuisines de l'Hôtel Bristol et du restaurant le Lazare, Eric Frechon officie dans la cuisine de palace depuis de nombreuses années. Lauréat du concours du Meilleur Ouvrier de France, sa cuisine est empreinte d'une signature terre & mer, mélange de sa vie parisienne et de ses expériences et voyages à travers le monde. Un chef cuisinier 3 étoiles au guide Michelin pour un livre de cuisine et des recettes magnifiques et gastronomiques !

Guillaume Gomez

Un carnet de dessin plein de poésie pour un grand monsieur de la gastronomie française ! Chef des cuisines de l'Elysée et Meilleur Ouvrier de France, Guillaume Gomez a tout de ces immenses de demain qui sont déjà grands aujourd'hui. Fini les photos, on peut apprécier les beaux dessins de Aurélie Sartres à chaque page, illustrant avec gourmandise et originalité chacune des recettes du chef. Des mets simples à préparer avec la petite touche de précision dans la recette qui fait toute la différence ! ☑



Un carnet de dessin plein de poésie pour un grand monsieur de la gastronomie française ! Chef des cuisines de l'Elysée et Meilleur Ouvrier de France, Guillaume Gomez a tout de ces immenses de demain qui sont déjà grands aujourd'hui. Fini les photos, on peut apprécier les beaux dessins de Aurélie Sartres à chaque page, illustrant avec gourmandise et originalité chacune des recettes du chef. Des mets simples à préparer avec la petite touche de précision dans la recette qui fait toute la différence ! ☐



Grand MONARQUE

Pierre Hermé



Maître parmi les maîtres dans le monde du sucré, Pierre Hermé est de ces pâtisseries qui créent comme il respire, couchant ses gâteaux sur papier avant de faire le moindre essai. Un inspiré de chaque instant qui donne, avec ce livre, une nouvelle identité au macaron, l'une des pâtisseries préférées des français.



Anne-Sophie Pic



Seule femme de France ayant actuellement trois étoiles au guide Michelin, Anne-Sophie Pic évolue dans sa maison familiale de Valence où elle propose une cuisine en hommage à son terroir et aux plus beaux produits. Ce livre de cuisine est comme un florilège de ses plus belles recettes issues de ses deux restaurants gastronomiques de Valence (3 étoiles) et de Lausanne (2 étoiles).



Michel Bras



Chef cuisinier de Laguiole, dans l'Aubrac, Michel Bras est de ces cuisiniers qui imaginent leurs recettes avec le cœur et non avec la tête. Un paysage, un coucher de soleil, un tableau, quelques herbes et l'inspiration est là ! Une cuisine proche de la nature et de ce qu'elle propose de meilleure pour une expérience résolument dépaysante ! Dans son livre, Michel Bras propose des recettes inattendues, une ode à la simplicité la plus gourmande !

