

Cet été, PARTEZ EN VOYAGE CULINAIRE !

Profitez de vos vacances pour développer vos talents ! Au bord de la mer ou à la montagne, voici notre sélection de cours de cuisine.

1 Un cours à thème avec un étoilé

C'est au cœur du superbe domaine viticole de 120 hectares du Château de Berne que le chef étoilé Benjamin Collombat propose ses cours de 2 h dans une cuisine au charme d'autrefois. Une dizaine de thématiques sont proposées au choix : légumes et fleurs du potager, foie gras, épices ou poisson de Méditerranée... Il est même possible, mais pas obligatoire, de loger dans le domaine, car le Château de Berne est un hôtel, estampillé Relais & Châteaux.

Château de Berne, cours avec le repas à partir de 60 €.

2 En colo, spécial jeunes !

C'est parti pour 13 jours de découvertes culinaires dans le Jura ! Les jeunes de 8 à 17 ans profitent de 2 à 3 h de cours de cuisine par jour dans le cadre des séjours Vitacolo. Le but ? Découvrir les produits du terroir, les façons de les travailler et l'art de recevoir. La cuisine pédagogique du centre de Lons-le-Saunier est adaptée à la découverte du métier de cuisinier. Au cours des sessions aux fourneaux, les jeunes expérimentent également le travail en équipe. Le reste de la journée est consacré à d'autres activités.

Vitacolo, 3 séjours de 13 jours : 8-12 ans (juillet), 10-14 ans (fin juillet), 13-17 ans (août), à partir de 755 €.

3 À domicile, la cuisine du Sud-Ouest

Vous avez loué un hébergement dans les Landes ? Faites appel aux services de Pauline, chef à domicile. Elle se déplace

de Hossegor à Saint-Jean-de-Luz pour mitonner ses spécialités, inspirées par les Landes et le Pays basque mais peut aussi enseigner l'art de les préparer. Au menu ? Foie gras, magret de canard à la cuisson parfaitement maîtrisée, chipirons à la plancha ou encore gâteau basque à la confiture de cerises noires.

La Cuisine de Pauline, cours d'1 h (hors produits) à partir de 15 €.

4 Spécial pâtisserie...

Avis aux becs sucrés ! Vous avez toujours rêvé de cuisiner aux côtés d'un véritable chef pâtissier ? Christophe Roussel qui officie en Loire-Atlantique et à Paris vous reçoit dans son atelier de La Baule. Profitez de votre escapade océane pour vous mettre aux fourneaux. Le chef partage ses recettes, astuces et tours de main. En 2 h 30, vous apprendrez à réaliser une pâte à tartiner au caramel au beurre salé, un goûter de chef ou de délicieux macarons aux fruits rouges.

Christophe Roussel, le cours, 70 €.

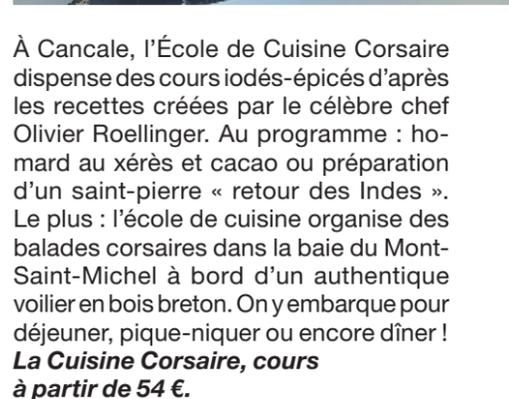
5 La cuisine végétale en cure bien-être

Dans un décor enchanteur au cœur du Vercors, le naturopathe et auteur Thomas Uhl accueille pour des cures de détox d'1 semaine. Entre une randonnée et une séance de yoga, un chef cuisinier enseigne les rudiments de la cuisine végétale. On apprend à préparer des sauces, des jus et de bons petits plats. Au menu : tagliatelles de courgettes et pesto épinards-cajou, rouleaux de printemps ou encore un délicieux fondant au cacao cru. Idéal pour revoir les bases de son alimentation.

La Pensée Sauvage, la semaine, à partir de 1 300 €.

6 Les produits de la mer version chef

Profitez d'un séjour breton pour apprendre à cuisiner les produits de la mer.



7 Fabriquer du reblochon

La Coopérative Fruitière du Val d'Arly possède un bel espace muséographique pour découvrir les AOP Reblochon et Beaufort ainsi que le travail des producteurs de lait. Laissez-vous guider ! La visite se termine par une initiation à la fabrication de reblochon. Chauffage du lait, emprésurage, décaillage et moulage... Participez aux étapes de fabrication du fondant fromage de Savoie. **Coopérative Fruitière du Val d'Arly Savoie Mont-Blanc, visite guidée avec initiation, à partir de 7,50 €.**

À Cancale, l'École de Cuisine Corsaire dispense des cours iodés-épiciés d'après les recettes créées par le célèbre chef Olivier Roellinger. Au programme : homard au xérès et cacao ou préparation d'un saint-pierre « retour des Indes ». Le plus : l'école de cuisine organise des balades corsaires dans la baie du Mont-Saint-Michel à bord d'un authentique voilier en bois breton. On y embarque pour déjeuner, pique-niquer ou encore dîner ! **La Cuisine Corsaire, cours à partir de 54 €.**