

# aix&terra

## — AIX&TERRA OUVRE SON ÉCOLE DES CHEFS —

C'est au sein de sa manufacture, à Saulce-sur-Rhône en Drôme Provençale, qu'aix&terra ouvrira en octobre 2021 son "École des Chefs". Un lieu de formation et de partage de connaissances, dédié aux acteurs de la restauration et de l'hôtellerie.



### Une école des chefs qui va rayonner en France

aix&terra dévoile un lieu unique de près de 150M2, dédié à la transmission culinaire. Imaginée et dessinée par Frédéric Bau (explorateur pâtissier de la maison Valrhona), l'école aix&terra ouvrira ses portes le 6 octobre. Outil de formation puissant pour la manufacture artisanale, celle-ci pourra désormais y accueillir ses collaborateurs ainsi que les chefs de ses partenaires franchisés et hôteliers venus de toute la France. Au sein de ce nouveau terrain de jeu, les principes gastronomiques inculqués seront les suivants : ceux d'une cuisine du soleil, aux produits locavores et bios.

L'école aix&terra pourra accueillir ses élèves au cœur de sa grande cuisine ouverte, dédiée à l'apprentissage et aux expérimentations. Différents espaces d'accueil seront également dédiés aux professionnels ainsi qu'une salle de conférences et réunions.

## Lieu de formation et plus encore

Avec le lancement de cette école, aix&terra a pour vocation de former les acteurs de la restauration et de l'hôtellerie au sens large. L'institut sera donc également ouvert aux restaurateurs et hôteliers externes qui pourront, eux aussi, se former aux techniques et recettes de cuisine à base des produits de la manufacture. Plus qu'un lieu de formation, l'école des chefs se veut être un espace d'échanges et de réseau. La technique employée vise à mettre en exergue les relations entre les chefs et leurs équipes de cuisine, ainsi que les relations entre les hôteliers et leurs fournisseurs privilégiés. Des valeurs affirmées et une ambition forte pour ce lieu qui vise l'agrégation "Organisme de Formation".

## Des partenaires triés sur le volet

L'école des chefs sera dirigée par Vincent Faure, formateur et chef exécutif des cuisines aix&terra. Elle pourra également compter sur l'expertise de Julien Allano, chef étoilé Michelin du Clair de la Plume et parrain-conseil de la manufacture aix&terra, qui poursuit ainsi sa longue collaboration aux côtés de ses fondateurs, Marina & Richard Alibert. Franck Vidal (IDVI conseil) et Frédéric Bau (Valrhona) apportent également leurs précieux conseils techniques sur le projet.

Aix&terra bénéficie également du soutien de sponsors émérites pour l'accompagner dans ce projet ambitieux. Electrolux, Ravioles Saint-Jean, Valrhona, La Compagnie des Desserts, A chacun sa cuisine, ainsi que de son partenaire bancaire historique, la Banque populaire Auvergne Rhône-Alpes. Tous liés au projet d'école, ils participent à l'aventure et au développement des tables épicerie aix&terra à travers la France.

## À propos de aix&terra

Aix&terra est une manufacture artisanale née en 2010 entre Aix-en-Provence et la Drôme Provençale. À l'origine du projet Richard et Marina Alibert, un couple épicurien et amoureux de la Provence qui souhaitait faire découvrir au plus grand nombre les saveurs ensoleillées du sud. Produites dans l'atelier-manufacture de Saulce-sur-Rhône, les recettes gourmandes et bio aix&terra se déclinent aujourd'hui en plus de 54 références salées (tapenades, tartinables, sauces, huiles macérées.) mais aussi sucrées (crèmes, confitures, thés...). En 2015 aix&terra inaugure sa première Table-Épicerie à Saulce, un concept qui regroupe dans un même lieu restaurant et échoppe, elle en compte désormais 5 et d'autres ouvertures sont prévues. Au menu : des recettes iconiques de la Provence, revisitées et sublimées par les produits aix&terra. La carte est co-signée par les équipes aix&terra et le chef étoilé Julien Allano (Le Clair de la Plume), qui est également impliqué dans l'élaboration de certains produits de la Manufacture.

[www.aix&terra.com](http://www.aix&terra.com)