

aix&terra

La Table - Épicerie

AIX&TERRA OUVRE SON ÉCOLE DES CHEFS

C'est au sein de sa manufacture, à Saulce-sur-Rhône en Drôme Provençale, qu'aix&terra ouvre 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 dessinée par Frédéric Bau (explorateur pâtissier de la maison Valrhona), l'école aix&terra ouvre 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 français 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 locaux et bios.

L'école aix&terra pourra accueillir ses élèves au cœur de sa grande cuisine ouverte, l'apprentissage et aux expérimentations. Différents espaces d'accueil seront également dédiés 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 d restauration et de l'hôtellerie au sens large. L'institut sera donc également ouvert aux restau et hôteliers externes qui pourront, eux aussi, se former aux techniques et recettes d base des produits de la manufacture. Plus qu'un lieu de formation, l'école des chefs se veut espace d'échanges et de réseau. La technique employée vise à mettre en exergue les relatio entre les chefs et leurs équipes de cuisine, ainsi que les relations entre les hôteliers fournisseursprivilégiés. Des valeurs affirméeset 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& Elle pourra également compter sur l'expertise de Julien Allano, chef étoilé Michelin du Clair d Plume et parrain-conseil de la manufacture aix&terra, qui poursuit ainsi sa longue collaborat côtés de ses fondateurs, Marina & Richard Alibert. Franck Vidal (IDVI conseil) et Fréd (Valrhona) apportent également leurs précieux conseils techniques sur le projet.

Aix&terra bénéficie également du soutien de sponsors émérites pour l'accompagner d projet ambitieux. Electrolux, Ravioles Saint-Jean, Valrhona, La Compagnie des Desserts, A ch sa cuisine, ainsi que de son partenaire bancaire historique, la Banque populaire Auve Rhône -Alpes. Tous liés au projet d'école, ils participent à l'aventure et au développem 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 proj 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-manufacturede Saulce-sur-Rhône,les recettes gourmandes et bio aix&terra se déclinent aujourd'hui en plus de 54 références salées (tapenades, tartinables, sau huiles macérées.) mais aussi sucrées (crèmes, confitures, thés...). En 2015 aix&terra inaugure sa première Table-Épicer Saulce, un concept qui regroupe dans un même lieu restaurant et échoppe, elle en compte désormais 5 et d'a ouvertures sont prévues. Au menu : des recettes iconiques de la Provence, revisitées et sublimées par les pro aix&terra. La carte est co-signée par les équipes aix&terra et le chef étoilé Julien Allano (Le Clair de la Plume), également impliqué dans l'élaboration de certains produits de la Manufacture.

www.aix&terra.com