

Exclusif : Préparez votre repas de Noël sous la toque de chefs gastronomiques pour épater vos convives.

Le nouvel atelier du V**** de Vaujany

Le 18 décembre prochain, le V**** de Vaujany propose une expérience culinaire inédite : **préparer son menu de Noël sous la direction des deux chefs gastronomiques du restaurant IDA**, Mélissa Marchal et Stéphane Jarjanette. Cet atelier exclusif promet une immersion unique dans **l'art de la gastronomie festive**.



Préparer un menu de Noël avec les chefs du V**** de Vaujany

De 9h à 14h, les participants auront le privilège de concevoir un menu de Noël complet, guidés pas à pas par les chefs. Mélissa Marchal, héritière d'une riche tradition familiale, et Stéphane Jarjanette, formé auprès des plus grands noms de la gastronomie, partageront leurs secrets pour sublimer les produits de saison et créer des plats d'exception. Cette session se veut interactive, mêlant savoir-faire et créativité, pour une expérience à la fois conviviale et formatrice.

Une expérience gastronomique personnalisée

L'atelier, limité à un petit groupe de 10 personnes et au tarif de 140€, assure un encadrement de qualité et inclut toutes les fournitures nécessaires ainsi que des fiches recettes détaillées, permettant à chacun de recréer son menu chez soi. Au terme de cette matinée gastronomique, une dégustation conviviale, accompagnée d'un accord mets et vins soigneusement sélectionné, viendra clore cette aventure culinaire.

Portrait : Mélissa Marchal et Stéphane Jarjanette - Chefs des Restaurants IDA au sein du V**** de Vaujany

Pour Mélissa et Stéphane, la cuisine a toujours été une vocation. Ils ont commencé leur apprentissage dès l'âge de 15 ans. Mélissa a hérité sa passion de la cuisine de sa famille, tandis que Stéphane a débuté aux prestigieux Relais & Châteaux. Leur rencontre en 2010 chez Bacquié a marqué le début d'une collaboration fructueuse. Stéphane a travaillé avec des chefs renommés tels que Philippe Etchebest (1* à Bordeaux), Yoan Conte (2* à Annecy) et Thierry Marx (2* à Paris), où il a appris la rigueur, l'effort et le mérite, qu'il transmet aujourd'hui à ses équipes.

Après leur passage chez Bacquié, Mélissa et Stéphane aspirent à une nouvelle aventure guidée par leur propre vision culinaire. Séduits par le charme du village de Vaujany, ils s'y sont installés en 2021 avec leur famille. À leur arrivée, l'offre gastronomique de l'établissement était quasi inexistante. Le propriétaire, Bruno Avêque, leur a accordé une confiance totale pour développer leur propre cuisine, et le succès a été immédiat. Grâce à leur complémentarité, ils font évoluer le restaurant gastronomique IDA vers l'excellence digne des grandes tables. Dès le début, les clients ont été séduits par leur approche culinaire.

L'ADN de leur cuisine repose sur une préparation entièrement faite à la main. Ils proposent une cuisine de montagne enrichie par des épices du sud. Engagés dans une démarche locale, Mélissa et Stéphane utilisent des produits régionaux, allant eux-mêmes cueillir des herbes et des fleurs de sureau en montagne. Ils mettent un point d'honneur à respecter la saisonnalité des produits en renouvelant la carte toutes les trois semaines. Parmi leurs plats signatures, on retrouve l'artichaut tourné et le bœuf fumé. En plus du restaurant gastronomique IDA, ils ont développé l'offre petit-déjeuner de l'hôtel, offrant chaque matin des produits frais et faits maison aux clients. Ils ont également lancé un bistrot, le Bistrot d'IDA.

DÉCOUVRIR LE DOSSIER DE PRESSE DU V****