

LES IMMERSIONS CHEFSQUARE VIVRE LES CUISINES DE L'INTÉRIEUR

Intégrer la brigade d'un restaurant 3 étoiles pendant une semaine, vivre le coup de feu auprès d'un ancien candidat de Top Chef, s'initier à la pâtisserie bordelaise dans le laboratoire d'un pro... voilà quelques expériences proposées par Chefsquare dans le cadre de ses immersions.

Un format original de cours de cuisine

Suivre un chef dans la vie de ses cuisines avant de la goûter, c'est ce que proposent les immersions Chefsquare. Ce format original de cours est taillé sur mesure d'après la personnalité du chef avec lequel il est proposé. Réservé à 1 ou 2 élèves maximum par session, il invite à une rencontre privilégiée qui débute autour des fourneaux et s'achève par une dégustation.

Une expérience rare et un cadeau inoubliable pour tous les amoureux de cuisine.

Des expériences partout en France

Chefsquare a noué des partenariats avec de nombreux chefs dans toute la France. Toutes les expériences sont décrites sur le site chefsquare.fr qui permet de réserver des moments de cuisine exclusifs en Ile-de-France, à Lyon, Bordeaux, Nice, Toulouse, Nantes et Reims.

Quelques exemples d'immersions Chefsquare



Gastronomie engagée et créative à Anona

Dans son restaurant des Batignolles à Paris, le Chef Thibaut Spiwack propose une cuisine gastronomique, responsable et locavore. L'ancien candidat de Top Chef invite à entrer pendant 5 heures dans ses cuisines pour participer à la mise en place du service avec sa brigade et assister au coup de feu avant de profiter d'un repas en salle.

230 €, repas compris

Réservation : <https://chefsquare.fr/immersion-cuisine-anona-paris.html>



Une matinée en pâtisserie bordelaise chez Pierre Mathieu

Le chef Pierre Mathieu propose de participer à la production des gourmandises sucrées de la journée avec l'ensemble de son équipe : de la sortie des fournées jusqu'aux réalisations des pâtisseries bordelaises.

125 € avec une pâtisserie pour 2 personnes
à emporter à l'issue de l'expérience

Réservation :

<https://chefsquare.fr/immersion-patisserie-bordelaise-chez-pierre-mathieu.html>



Une semaine d'exception à l'Assiette Champenoise***

Arnaud Lallement, chef du restaurant trois macarons L'Assiette Champenoise ouvre les portes de sa maison. Au programme : des échanges avec le chef, 3 jours en immersion totale dans ses cuisines de 9h à 22h et 4 nuits au sein de l'hôtel. L'expérience est couronnée par un repas dans la salle du restaurant 3 étoiles et la découverte d'un vignoble de Champagne.

2 500 €, repas et hébergement compris

Réservation :

<https://chefsquare.fr/immersion-cuisine-semaine-dexception-lassiette-champenoise-reims.html>

Vivez également une immersion dans les coulisses de Sain Boulangerie à Paris ou dans celles de Ravigote à Lyon et bien d'autres encore !

Découvrir toutes les immersions : https://chefsquare.fr/experiences.html?fidesio_experience_type=16