

Le V** de Vaujany propose des ateliers gastronomiques et de mixologie pour les vacances de la Toussaint 2024 pour petits et grands**

À l’occasion des vacances de la Toussaint, le V**** de Vaujany met à l’honneur la gastronomie avec une série d’ateliers exclusifs destinés aux familles. Au sein de son restaurant gourmand IDA et de l’IDA’s Bar, le V**** de Vaujany propose des cours de cuisine pour adultes, des ateliers de pâtisserie pour enfants et des sessions de mixologie.

Ces activités se déroulent du 23 octobre au 2 novembre 2024, et sont ouvertes à tous les passionnés de cuisine et de découverte.



Ateliers pâtisserie pour enfants : éveillez les jeunes à la gourmandise

Le V**** de Vaujany a pensé aux plus jeunes avec des ateliers de pâtisserie spécialement conçus pour les enfants de 7 à 13 ans. Animés par les chefs Melissa Marchal et Stéphane Jarjanette, ces ateliers permettent d’apprendre à réaliser des pâtisseries ludiques et savoureuses qu’ils pourront emporter chez eux. Les recettes, adaptées à leurs petites mains, visent à éveiller leur intérêt pour la cuisine tout en développant leur créativité.

Les ateliers se déroulent chaque après-midi de 14h à 16h30, du 24 octobre au 2 novembre.

Un atelier spécial Halloween est prévu le 31 octobre, où les enfants sont invités à venir déguisés pour une expérience encore plus amusante. Le tarif est de 35 € par enfant, incluant tous les ingrédients et une fiche recette à emporter. Chaque session accueillera de 5 à 10 enfants pour assurer une attention individualisée.

Cours de mixologie pour découvrir l’art des cocktails

L’IDA’s Bar du V**** de Vaujany proposera également des ateliers pour adultes désireux d’apprendre l’art de la mixologie. Animés par Antonin Malherbe, chef barman passionné, ces sessions permettront aux participants de découvrir les bases de la création de cocktails raffinés, de l’équilibre des saveurs à l’utilisation d’ingrédients maison. Les amateurs apprendront à réaliser des cocktails classiques, tels que le Bramble, ainsi que des créations sur mesure.

Ces ateliers, d’une durée de deux heures, auront lieu chaque après-midi de 15h à 17h, du 23 octobre au 1er novembre.

Limitées à 6 participants par session, ces formations permettent un apprentissage approfondi et personnalisé. Le tarif est de 80 € par personne, avec tout le matériel fourni, ainsi qu’une fiche recette pour reproduire les cocktails à domicile.

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

Sous la direction des chefs renommés Melissa Marchal et Stéphane Jarjanette, les participants auront l’opportunité de préparer leur propre menu de Noël. Ces ateliers sont conçus pour plonger dans une expérience culinaire complète, de la préparation des ingrédients à la présentation des plats. Chaque session se terminera par une dégustation, accompagnée d’un accord mets et vins soigneusement choisi. Ces cours, d’une durée de quatre heures, se déroulent tous les matins de 9h à 13h, du 23 octobre au 1er novembre, dans les cuisines du restaurant gourmand IDA.

Ces ateliers, limités à un maximum de 10 participants par session, permettent un encadrement personnalisé pour chaque apprenti cuisinier. Le tarif est fixé à 140 € par personne et inclut tout le matériel nécessaire ainsi qu’une fiche recette pour recréer le menu chez soi. C’est une occasion idéale pour préparer les fêtes de fin d’année avec des conseils de chefs experts.

Portrait : Melissa 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 légumes 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.

