



LE PRIVATE CHEF

COURS DE CUISINE

Apprenez, cuisinez et savourez avec Vincent.

Atelier cuisine saine

€230 / personne

Masterclass macarons

€265 / personne

Atelier pâtisserie

€250 / personne



01 / FRAIS ET DE SAISON

Atelier cuisine saine

€230

PAR PERSONNE

Apprenez à préparer des plats frais et de saison grâce à des techniques simples et saines. Mettez en valeur des ingrédients riches en nutriments et des saveurs équilibrées.

Au programme

Choix des ingrédients, gestes de découpe et cuissons qui révèlent les saveurs tout en restant faciles à reproduire.

Cuisinez en confiance

Réalisez un plat équilibré, de la préparation au dressage, avec des conseils à réutiliser dans votre cuisine.

PRODUITS FRAIS • GESTES UTILES • INSPIRATION AU QUOTIDIEN

02 / PÂTISSERIE FRANÇAISE

Masterclass macarons

€265

PAR PERSONNE

Entrez dans l'univers du macaron français. Apprenez à réussir des coques lisses, des garnitures équilibrées et cette texture délicate si recherchée.

Les coques

Maîtrisez la meringue, le macaronage, le pochage, le croûtage et la cuisson pour obtenir de belles collerettes.

La touche finale

Préparez les garnitures, assemblez vos macarons et découvrez les astuces pour corriger les erreurs les plus courantes.

COQUES • GARNITURES • TEXTURE • TECHNIQUE

03 / CRÉATIONS SUCRÉES

Atelier pâtisserie

€250

PAR PERSONNE

Choisissez un dessert classique que vous rêvez de maîtriser. Réalisez-le pas à pas en travaillant les techniques, les textures et les finitions.

Choisissez votre dessert

Crème brûlée, tarte de saison ou création au chocolat : le cours est construit autour du dessert que vous choisissez.

Sachez le refaire

Apprenez la préparation, la cuisson ou la prise au froid, puis le dressage pour pouvoir le refaire chez vous.

CRÈME BRÛLÉE • TARTES • CHOCOLAT

RÉSERVEZ VOTRE COURS

Cuisinons ensemble

Pour progresser en cuisine ou réussir votre dessert préféré, indiquez-moi le cours qui vous intéresse et le nombre de participants. Nous conviendrons du format, de la date et du lieu avant la réservation.

01 Choisissez votre cours

Atelier cuisine saine, Masterclass macarons ou Atelier pâtisserie.

02 Parlez-moi de votre groupe

Précisez le nombre de participants, les besoins alimentaires et vos dates souhaitées.

03 Organisons le cours

Je confirmerai le lieu, le contenu et le déroulement du cours.

Contactez Le Private Chef

enquiries@leprivatechef.com

WhatsApp +61 433 809 980

leprivatechef.fr • Côte d'Azur, France