

Les cours de cuisine dans la Drôme

Découvrir, apprendre, interpréter, partager... que de découvertes en perspective dans ces cuisines de passionnés et d'empereur de belles et bonnes choses. Tout un programme.

Cours de cuisine sans hébergement

Hôtel restaurant Anne-Sophie Pic 3 étoiles au Michelin à Valence

243 avenue Victor Hugo - 26000 Valence

Tél. 04 75 44 15 32 - scook@pic-valence.com - www.scook.fr

Ouverture le 15 avril 2008 de l'école "Scook" d'Anne-Sophie Pic réservée aux non professionnels avec différents niveaux de cours autour du salé, du sucré, de l'univers du vin (vallée du Rhône oblige), ainsi que des cours spécialement dédiés aux enfants. Une bibliothèque autour de la cuisine sera disponible avec un espace boutique et des produits d'Anne Sophie.

Formule déjeuner (90 mn) de 12h à 14h : 45 €

Demi-journée (cours de 3h matin ou après midi) 95 €, thème au choix et dégustation sur place.

Journée (6h) de 9h à 17h : 230 €

Hôtel restaurant gastronomique le Domaine du Colombier à Malataverne

Route de Donzère - 26780 Malataverne

Tél : 04 75 90 86 86 - www.domainecolombier.com

Julien Gleize et Cyril Fressac (à qui le Gault-Millau vient de décerner le titre "Grands de demain") vous proposent des cours de cuisine. Durant près de 2h30 (Au maximum 10 personnes par cours), vous découvrirez les astuces des deux chefs : initiation aux saveurs et produits de saison avec la préparation d'une recette sucrée et d'une recette salée sans oublier l'incontournable dégustation des plats dans une ambiance conviviale. Les recettes réalisées au sein des cours de cuisine sont à la portée de tous.

Le samedi matin de 9h à 12h - 45 € par pers (préparation et dégustation des plats, eau plate et gazeuse, café).

Auberge la Clavelière à St-Auban-sur-Ouvèze - Yannick Meffre

26170 Saint Auban sur l'Ouvèze

Tél/Fax. 04 75 28 61 07 - la.claveliere@wanadoo.fr - www.laclaveliere.com

A partir d'octobre 2008 cours de cuisine sur 1, 2 ou 3 jours avec possibilité d'hébergement sur place

Restaurant Paprika de Crest propose des ateliers de cuisine à Ourches

Tél. 06 82 50 02 92 / 04 75 40 19 55 - stephane.fleuriot@orange.fr

Ateliers de cuisine aux épices du monde pour curieux, gourmets ou débutants. Une cuisine intuitive et spontanée pour le plaisir de découvrir et de créer avec des produits de qualité, des produits biologiques (céréales, légumineuses...), des produits nouveaux (flocons, algues, huiles essentielles...).

50 € par pers pour 5h (préparation et repas)

Ecole du grand chocolat Valrhôna à Tain l'Hermitage

8 quai du Général de Gaulle - 26602 Tain l'Hermitage

Tél. 04 75 07 90 95 - www.valrhona.com

L'Ecole du Grand Chocolat Valrhôna ouvre ses portes aux gourmets et dévoile les coulisses d'un chocolat d'exception à travers des recettes et des moments des plus magiques. Parmi les nombreux thèmes : Forêt noire, Tropicane, tarte au chocolat, meringues, tartes et entremets, viennoiseries. Et pour faire durer le plaisir et épater votre entourage, vous emporterez vos réalisations à la maison pour ravir les papilles de ceux que vous aimez !

75 € la demi-journée

143 € la journée avec le déjeuner

Domaine viticole de Grangeneuve à Roussas – Mme Bour

Tél. 04 75 98 50 22

Cours de cuisine du bassin méditerranéen, menu de Noël, menu Pascal, cours de pâtisserie pour les enfants... Toute l'année de juin à septembre, le vendredi après midi ou le samedi matin, 2h de cours suivies du déjeuner ou dîner dégustation avec alliance mets et vin.

Atelier de cuisine saine à Egluy – L'Escoulin – Mme Boutry

Tél. 04 75 41 73 34 - 06 31 62 59 75 - janineboutry@yahoo.fr - 26400 Egluy - L'Escoulin

Redécouvrez le plaisir de cuisiner les produits frais, connus ou inattendus (farine de riz, fleurs, graines germées, algues, quinoa...). Renouez avec votre côté intuitif pour utiliser herbes et épices. Apprenez

à décorer table, plats et assiettes, de rythmes, de fleurs et de couleurs, la cuisine devient alors, l'Art de recevoir, d'accueillir les autres à sa table. Janine Boutry vous recevra à «l'Hermitage aux sources», ancienne bergerie située à 600m d'altitude, dans un cadre ressourçant au panorama exceptionnel afin de partager son expérience personnelle et professionnelle autour de la cuisine et de l'alimentation.

65 € par pers. (cours photocopiés et recettes fournis) préparation et repas.

Cours de cuisine avec hébergement

Hôtel restaurant Prasada – Mme Lederer

26470 **Bellegarde en Diois** – Tél. 04 75 21 40 74

3 jours / 2 nuits en hôtel ** en pension complète pour découvrir « une cuisine savoureuse, saine et solidaire » (plats végétariens, ingrédients Bio)

Chambre d'hôtes La Maison du Moulin - Mme Bénédicte Appels

26230 **Grignan** - Tél. : 04 75 46 56 94/06 22 24 74 16

maisondumoulin@wanadoo.fr - www.maisonmoulin.com

3 jours / 2 nuits en chambre d'hôtes 4 épis en pension complète pour un séjour « Découverte de la truffe », « Marmiton du Moulin », « Passion chocolat »

Chambre d'hôtes Mas Fa Sua – Nathalie Catalan

26780 **Malataverne** - Tél. : 04 75 90 77 47

catalanath@aol.com - www.hebergement-malataverne.com

3 jours / 2 nuits en chambre d'hôtes 3 épis en pension complète pour un séjour « Elaboration d'un repas complet dans un four à pain »

Chambre d'hôtes Château St Ferréol - Colette Gaillard

26410 **Menglon** - Tél. : 04 75 21 82 86/06 80 26 15 76

chateau-st-ferreol@wanadoo.fr - www.chateau-saint-ferreol.com

3 jours / 2 nuits en chambre d'hôtes en demi-pension pour un séjour «Terroir et plantes aromatiques »

Ecole de gastronomie nature - Terre gourmande - Corinne Georgin et Alain Berne

26730 **St Martin d'Hostun**

Tél. 04 75 02 31 63 - <http://www.terregourmande.com>

Ouverture avril 2008 de l'école de M Alain Berne avec des cours ouverts à tous sur une demi-journée, 1 journée ou plusieurs jours (hébergement sur place possible à partir de juin 2008 avec 4 chambres d'hôtes). Cuisson des légumes, utilisation des plantes aromatiques (jardin d'herbes sur place), pâtisserie et chocolat (moulanges à Pâques, bonbons, truffes, bûches de Noël...).

Hôtel-Restaurant le Château de Fontager

26600 **Serves-sur-Rhône** - Tél. : 04 75 03 31 90

info@chateau-de-fontager.com - www.chateau-de-fontager.com

2 jours / 1 nuit en hôtel en pension complète pour un séjour «Cours de cuisine au Château»

Chambre d'hôtes Les Aigüères - Madame Brigitte Jacquemond

26790 **Suze-la-Rousse** - Tél. : 04 75 98 40 80

brigitte@les-aiguieres.com - www.les-aiguieres.com

2 jours / 1 nuit en chambre d'hôtes 3 épis en demi-pension pour un séjour « Alliance mets et vins avec un chef »

Chambre d'hôtes Les Volets Bleus – Sophie et Serge Gaubert

26460 **Truinas** - Tél. : 04 75 53 38 48

lesvolets@aol.com - www.lesvoletsbleus-drome.com

3 jours / 2 nuits en chambre d'hôtes Fleurs de soleil en pension complète pour un séjour « Autour du vieux four à pain », « Des histoires de foie gras » et « Secrets de marmites »

Chambre d'hôtes K-za – Anne-Elisabeth Carcano

26790 **Tulette** - Tél. : 04 75 98 34 88

k-za@wanadoo.fr - www.maison-hotes-k-za.com

3 jours / 2 nuits en chambre d'hôtes en demi-pension pour un séjour « Week-end truffes et marché »

Toutes nos offres avec tarifs sur www.ladrome-pretapartir.com