

L'école de cuisine

Calendrier des cours de septembre à décembre 2018

Au cœur du Château de Berne et de ses vignes, loin des sentiers battus, découvrez une véritable cuisine d'autrefois digne des plus grandes maisons bourgeoises. Lieu unique où se mêlent l'excellence et le plaisir pour le plus grand bonheur des amateurs de gastronomie et de saveurs.

A proximité se trouve le potager du domaine dans lequel sont cueillis légumes, fleurs et herbes destinés à la préparation des recettes.

Dans une ambiance conviviale, apprenez l'alchimie et les gestes d'une cuisine gourmande, amusez-vous à transformer les produits du terroir en plats remplis de saveurs et de poésies.



« Les vendredis du Chef »

Les cours prestige d'un chef étoilé

130€/pers pour une réservation de 4 à 10 personnes
Forfait pour 1 à 3 personnes de 520€



Le temps d'un cours de cuisine, vivez une expérience gastronomique unique avec notre Chef étoilé au guide Michelin.

Benjamin Collombat, vous dévoile les secrets de ses recettes, gourmandes et originales.

Laissez-vous porter par l'inspiration du chef et découvrez le programme le jour-même, élaboré en fonction des produits de notre potager.

Après votre cours de cuisine, vous dégustez vos réalisations accompagnées des vins du domaine, en compagnie de notre grand chef et des autres convives...

Cours de 10h30 à 12h30

21 septembre
14 décembre



Les cours de cuisine

A découvrir le samedi de 10h30 à 12h30

90€/pers pour une réservation de 4 à 10 personnes
Forfait pour 1 à 3 personnes de 360€



Ces cours de cuisine, pour tous niveaux, se déclinent au gré des saisons. Accompagné par nos Chefs, vous apprenez et échangez en toute convivialité dans le cadre enchanteur de notre cuisine d'autrefois. Vous partagez, ensuite, avec d'autres convives vos réalisations, agrémentés des vins du domaine.

La Provence sublimée

Beignet de fleur de courgette, pistou basilic, Aïoli

6 octobre

Légumes et Fleurs du potager (végétarien)

Risotto au vert, légumes du potager à
l'huile d'olive fruitée
Salade d'herbes et fleurs du jardin, œuf fermier
mollet

13 octobre



Les cours de boulangerie

Les secrets d'un véritable maître boulanger

*70€/pers pour une réservation de 4 à 10 personnes
Forfait pour 1 à 3 personnes de 280€*



Notre boulanger partage son savoir-faire autour de la réalisation de pains traditionnels et spéciaux.

Le cours se termine par une dégustation des pains que vous emportez chez vous avec une bouteille d'huile d'olive du domaine.

Cours de 10h30 à 12h30

*9 et 23 septembre
4 novembre*



Les cours de pâtisserie

Douceurs sucrées, le samedi de 10h30 à 12h30

90€/pers pour une réservation de 4 à 10 personnes
Forfait pour 1 à 3 personnes de 360€



Autour d'un thème, nos chefs vous dévoilent leurs secrets pour réaliser des desserts fabuleux. Quelques pincées de techniques, de gourmandises et de bonne humeur agrémentent ce cours de pâtisserie. A l'issue de celui-ci, vous profitez d'un instant privilégié dans le cadre de notre école ou de sa terrasse pour déguster les douceurs réalisées.

27 octobre
3 novembre



CHATEAU DE
BERNE
*Hôtel ***** & Spa*

CHEMIN DES IMBERTS
83780 FLAYOSC (FRANCE)
T. +33 (0)4 94 60 48 88
F. +33 (0)4 94 60 48 89
RECEPTION@CHATEAUBERNE.COM
WWW.CHATEAUBERNE.COM



Cours maximum 10 personnes

Réservation au plus tard la veille avant 11h, selon disponibilité - En cas d'annulation moins de 24h avant le cours, 50% de la prestation sera due

Tarif accompagnant : 50% du prix du cours

Possibilité de réservation en semaine, pour une réservation réalisée une semaine à l'avance.

Prix TTC 2018 par personne susceptibles d'être modifiés sans préavis.