

Marcel Ravin partage son étoile Michelin



lors de ses nouveaux cours de cuisine « Epicez Votre Talent »

A partir du 16 octobre, il suffira de participer au programme « Epicez Votre Talent » dans les cuisines du restaurant Las Brisas pour devenir un « happy few » et obtenir les secrets du Chef étoilé Marcel Ravin au Monte Carlo Bay Hotel & Resort. Pour la huitième année consécutive, le Chef propose d'octobre à avril, 17 leçons de cuisine et de pâtisserie.

Les cours de cuisine

Les sessions accueillent 7 apprentis sous-chefs. Après un rendez-vous à 15h30 au Monte-Carlo Bay Hotel & Resort pour un briefing autour d'un « fine tea » fait maison, le cours commence avec l'équipe du Chef Marcel Ravin. A 19h30, les invités des apprentis sous-chefs rejoignent le groupe pour partager un moment « privilège ». Au programme, l'apéritif et le dîner au restaurant Las Brisas, la diffusion du mini-film de la journée, et un quizz pour remporter un soin de 20 minutes au Spa Cinq Monde et un panier-surprise !

Dates : 16 octobre, 6 novembre, 4 et 11 décembre, 8, 15 et 29 janvier, 5 et 26 février, 4 et 25 mars, 1, 16 et 22 avril - Tarifs : à partir de 230€ par personne

Les cours de pâtisserie

Dans le même esprit, les cours de pâtisserie reçoivent 8 apprentis pâtissiers. Dès 14 heures ils prennent possession des fourneaux le temps d'un après-midi. Cup cakes, scones, tartelettes... tous

les secrets seront révélés. Les participants rentreront chez eux, avec un panier gourmand prêt à être dégusté.

Dates : 13, 20 et 27 décembre - Tarifs : à partir de 115€ par personne

Les cours à thème

Au menu, 10 cours pour tous les goûts... sucrés, salés, épicés, tradition ou innovation sont de mise.

11 novembre

Chefs en herbe de 8 à 16 ans

Le cours se déroule de 13h30 à 16h30. Après s'être entraînés aux bases de la cuisine et de la pâtisserie, les 6 enfants dégustent leurs créations autour d'un grand goûter de 16h30 à 17h30.

Tarif 85 euros.

11 décembre

Réveillons de la Saint-Sylvestre

Les apprentis Chefs réaliseront dès 15h30 un repas de réveillon pour épater le grand soir venu.

Tarif 300 euros.

15 janvier

Cuisine & Vins

Pendant que les uns cuisinent, les autres s'initient à l'œnologie ! Les invités des cuisiniers découvriront les vins qui seront servis lors du dîner. Les sommeliers d'un jour seront incollables et assureront le service et la présentation des accords mets et vins !

Tarif 340 euros.

29 janvier

Anti-aging

Pour connaître les secrets des meilleurs aliments qui nous rendent beaux ! Grâce au soutien du Docteur Van Klaveren, co-fondatrice de l'Association Monégasque de Médecine Anti-Age, les apprentis d'un jour cuisineront les produits décelés pour leurs vertus anti âge.

Tarif 230 euros.

5 février

Saint-Valentin

Pour un repas romantique, la meilleure préparation est de suivre les conseils d'un amoureux de la gastronomie. Marcel Ravin vous offre de participer à un quizz pour gagner une nuit romantique au Monte-Carlo Bay Hotel & Resort.

Tarif 320 euros.

26 février

Spécial viande

Tarif 230 euros.

4 mars

Spécial poisson

Tarif 230 euros.

25 mars

Pâques

Un cours complet pour célébrer la Pâques et spécialement dédié à la préparation de l'agneau mais aussi de l'œuf en chocolat.

Tarif 240 euros.

1er avril

Cuisine créole

Marcel Ravin invite ses apprentis chez lui à La Martinique pour une initiation à la cuisine antillaise.

Tarif 245 euros.

22 avril

Chill & Go !

Pour le dernier cours de l'année, et juste avant l'été, l'occasion est idéale pour apprendre à réaliser un apéritif dînatoire festif.

Tarif 230 euros.

Informations et Réservations

Laura Camerlo

T. +377 98 06 06 99

#mymontecarlo

#10yrsmcbay

Monte-Carlo Société des Bains de Mer et Monte-Carlo Bay Hotel & Resort proposent les hashtags

#mymontecarlo et #10yrsmcbay afin de partager les moments passés au sein du resort et de célébrer les 10 ans de l'hôtel. Des centaines de photos sont postées chaque jour sous ce hashtag qui fédère la communauté des amoureux de Monte-Carlo. A utiliser sans modération !



Contact Presse

presse@sbm.mc

T. +377 98 06 63 61

pressmontecarlosbm.com