



## « Epicez Votre Talent » avec Marcel Ravin



©Monte-Carlo Société des Bains de Mer

Fort de son succès, le Chef du Monte Carlo Bay Hotel & Resort, Marcel Ravin propose, d'octobre à avril, 18 leçons de cuisine et de pâtisserie « Epicez Votre Talent » dans les cuisines du restaurant Las Brisas. Les apprentis cuisiniers sont attendus à partir du 10 octobre pour des cours qui s'articuleront autour de la convivialité et du partage.

### *Les cours de cuisine*

Chaque cours de cuisine accueillera 7 personnes maximum à partir de 15h30 au sein du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort. Dans une ambiance détendue, la journée culinaire débutera par un briefing autour d'un « fine tea » fait maison. Accompagnés par l'équipe du Chef Marcel Ravin, les participants pourront ensuite débiter leurs initiations dans une atmosphère professionnelle. A 19h30, les invités les rejoindront afin de partager ce moment de gourmandise. Après une coupe de champagne et le visionnage du mini film monté durant l'après-midi, les cuisiniers d'un jour repartiront en cuisine dresser leurs entrées avant de passer à table afin de déguster leurs créations. Durant le dîner, un quizz sera proposé aux invités qui tenteront de remporter un soin de 20 minutes au Spa Cinq Monde. La journée d'achèvera à 22h avec un panier-surprise...

*Dates : 10 et 17 octobre, 14 et 21 novembre, 5 et 12 décembre, 16 et 23 janvier, 13 février, 13, 20, 27 mars, 3 et 10 avril*

*Tarifs : à partir de 230€ par personne*

### *Les cours de pâtisserie*

Dans le même esprit, les cours de pâtisserie recevront 8 participants maximum qui seront attendus à 14 heures au Monte-Carlo Bay Hotel & Resort. Sous la direction de l'équipe de Marcel Ravin, les apprentis pâtisseries prendront possession des fourneaux le temps d'un après-midi dans les cuisines du restaurant Las

Brisas. Cup cakes, scones, tartelettes... tous les secrets seront révélés. Les participants rentreront chez eux, avec un panier gourmand prêt à être dégusté en famille.

*Dates : 19 décembre, 30 janvier, 6 février et 20 février*

*Tarifs : à partir de 115€ par personne*

### *Les cours à thème*

Au menu, 8 cours à thème qui satisferont les palais sucrés ou salés, les amateurs de cuisines traditionnelles ou d'ailleurs...

❖ 21 novembre : le cours Créole

Marcel Ravin originaire de Martinique initiera ses élèves à la cuisine antillaise.

*Tarif : 245€*

❖ 12 décembre : le cours Fêtes de Fin d'Année – Journée Wellness !

La leçon de cuisine commencera au marché de la Condamine à 9 heures où les participants visiteront les maraîchers. Sous les conseils avisés de Marcel Ravin, les meilleurs fruits et légumes seront sélectionnés et le boucher leur apprendra à préparer le chapon. Vers 12 heures, une pause déjeuner sera organisée dans les halles du marché avant de retourner à l'hôtel et de se détendre dans la piscine accompagné d'un cocktail Wellness. Enfin, à 15 heures les apprentis et Marcel Ravin se retrouveront pour cuisiner les produits du marché qui composeront le dîner du jour.

*Tarif : 335€*

❖ 19 décembre : Le cours de Pâtisserie – Spécial fête

Les élèves du Chef Marcel Ravin apprendront à réaliser les meilleures bûches de Noël.

*Tarif : 120€*

❖ 16 janvier : Le cours Libanais

Suite à un séjour à Beyrouth, riche de nouvelles connaissances, expériences et saveurs, Marcel Ravin partagera tous les secrets des mezze et autres spécialités libanaises.

*Tarif : 240€*

❖ 13 février : Le cours de la Saint-Valentin

Rien de mieux pour garantir un repas des plus romantiques que les conseils et recettes de Marcel Ravin. A la clé, une nuit au Monte-Carlo Bay pour le gagnant du quizz.

*Tarif : 320€*

❖ 20 mars : Le cours Cuisine & Vins

Pendant que les uns cuisineront, les autres s'initieront à l'œnologie. Les invités des 7 cuisiniers auront le plaisir de découvrir les vins qui seront servis lors du dîner. Origines, cépages... les vins n'auront plus aucuns secrets pour les sommeliers d'un jour qui assureront le service et la présentation des accords mets et vins.

*Tarif : 340€*

❖ 3 avril : Le cours de Pâques

Les classiques du traditionnel repas de Pâques seront à la une de ce cours pour un repas de fête assuré.

*Tarif : 240€*

❖ 10 avril : Le cours de clôture Chill&Go

A l'occasion du dernier cours de l'année et du printemps naissant, les participants apprendront à réaliser un apéritif dinatoire !

*Tarif : 230€*

Informations et Réservations :

T. +377 98 06 06 99 (Laura Camerlo)

[montecarlosbm.com](http://montecarlosbm.com)

Rejoignez-nous



Contact presse

Agnès Marsan

[a.marsan@sbm.mc](mailto:a.marsan@sbm.mc)

T. +377 98 06 64 12

[pressmontecarlosbm.com](http://pressmontecarlosbm.com)