



## Amoureux de cuisine française : "collection estivale"



### Les grands thèmes abordés :

- La véritable cuisine gastronomique française
- La cuisine régionale des Mères Lyonnaises
- Le repas traditionnel français
- Garden party chic : nos délicieuses bouchées

### BONUS :

- Formation par des chefs aux parcours étoilés
- Astuces et techniques de professionnels
- Dîners étoilés et gastronomiques
- Visites culturelles et dégustations privées
- Plats signatures de chefs talentueux
- Le véritable petit-déjeuner français

### JOUR 1 : LA CUISINE DES MÈRES LYONNAISES

Cuisine de bouchon et régionale

- **FAIRE CONNAISSANCE** : Accueil autour d'un véritable petit-déjeuner français et visite guidée dans les coulisses de l'Institut Paul Bocuse.
- **PRATIQUER & ÉCHANGER** : Cours de cuisine sur les recettes traditionnelles qui font la réputation de Lyon, capitale mondiale de la gastronomie.

### JOUR 2 : LA CUISINE GASTRONOMIQUE

Les recettes emblématiques françaises

- **EXCLUSIF** : Les recettes "signatures" des chefs étoilés français n'auront plus de secrets pour vous. Au fourneau, vous réaliserez plusieurs plats gourmands de Monsieur Paul et de ses amis.
- Histoire des recettes et dégustation privée pour partager ses émotions, exprimer ses ressentis avec un vocabulaire adapté.
- **Dîner gastronomique à Saisons, restaurant d'application Institut Paul Bocuse.**

### JOUR 3 : LYON, VILLE DES GRANDES TABLES FRANÇAISES

L'excellence moderne de l'art de vivre lyonnais

- **DÉCOUVERTE** : En compagnie de notre chef, visite commentée du temple de la gastronomie lyonnaise, les Halles de Lyon Paul Bocuse. Rencontre "intimiste" avec les producteurs locaux.
- Parcours guidé autour des principaux centres d'intérêts et secrets de Lyon, la ville lumière.
- **Déjeuner convivial typiquement lyonnais**

### JOUR 4 : LE REPAS TRADITIONNEL FRANÇAIS

Un savoir-faire reconnu au patrimoine de l'Unesco

- **S'IMMERGER** : Cuisiner un menu traditionnel français et le mettre en scène aux travers des arts de la table pour surprendre vos amis.
- Temps libre durant l'après-midi.
- **Inédit** : Dîner gastronomique chez le grand Maître Paul Bocuse, 50 ans de 3\* Michelin à Collonges-au-Mont-d'Or.

### JOUR 5 : GARDEN PARTY "SO CHIC"

Pour vos repas festifs...

- **CÉLÉBRER** : Déclinaison d'amuse-bouches mettant en scène la diversité des produits de notre terroir.
- **Dégustation festive dans nos cuisines, accompagné du chef.**

*Sauf mention contraire, tous les déjeuners sont inclus au restaurant pédagogique F&B, durant la semaine*

5 jours pour oser l'expérience sensorielle