



D2 AMBOISE 37400

ATELIERS DE CHOCOLATERIE OU DE PÂTISSERIE - MAISON BIGOT nouveau new
CHOCOLATE OR PASTRY WORKSHOPS

Découvrez les secrets de fabrication et les conseils de dégustation du chocolat avec l'artisan chocolatier de la maison. Apprenez avec nos pâtisseries passionnés à réaliser vos douceurs préférées. Créez vos chocolats, vos pâtisseries traditionnelles ou viennoiseries (privatisation possible).

With our head chocolatier, discover how to make chocolate sweets with some useful advice to savour them. Our pastry chef will teach you to create your favourite chocolate sweets or French pastries (private access possible on demand).
35 pers. maxi. - 01/01 -> 31/12
+33 (0)2 47 57 04 46 • patisserie.bigot@wanadoo.fr
• www.maison-bigot-amboise.com



F2 BRACIEUX 41250

ATELIERS CHOCOLATÉS MAX VAUCHÉ
MAX VAUCHÉ CHOCOLATE WORKSHOPS

Ateliers "Fabriquez vos chocolats et repartez avec vos créations" pour enfants, adultes, en famille ou avec des amis ainsi que l'atelier "macaron". Pâtisserie. Discover the "Make your own chocolates and take your creations home with you" workshops held for children, adults, families and friends, as well as the "macaroon" workshop. Pastry.

12 pers. maxi. - 02/01 -> 31/12

+33 (0)2 54 46 07 96
• info@maxvauche-chocolatier.com
• www.maxvauche-chocolatier.com



C2 CHAMBRAY-LÈS-TOURS 37240

C4 MANTHELAN 37240

CADEAU ET CHOCOLAT
CHOCOLATE FACTORY

Atelier chocolat pour enfants ou adultes. Avec l'aide de nos chocolatiers les enfants à partir de 3 ans fabriqueront un petit personnage en chocolat. Les plus grands (à partir de 14 ans) apprendront à travailler le chocolat. Maximum 8 enfants accompagnés ou 8 adultes.

Chocolate workshop for children or adults. The children (from 3 years old) will make a chocolate figure with the help of our master chocolatiers as the eldest (from 14 years old) will be taught how to work chocolate. 8 accompanied children or 8 adults maximum.

50 pers. maxi. 01/01 -> 31/12

+33 (0)2 47 59 63 68 • info@cadeauetchocolat.com
• www.cadeauetchocolat.com



C2 JOUÉ-LÈS-TOURS 37300

COURS DE CUISINE ET DE PÂTISSERIE, LA CUISINE AUTREMENT
PASTRY AND COOKERY COURSES /CULINARY COACHING

Passionnée, Juliette partage avec plaisir ses recettes d'ici ou d'ailleurs adaptées aux saveurs locales. Elle utilise essentiellement des produits locaux et aime raconter leurs histoires.

Cookery classes in a gourmet and friendly environment! Discover some delicious sweet and savoury recipes: flavours from Asia, fresh market cuisine, cocktail receptions...
20 pers. maxi. 01/01 -> 31/12

+33 (0)6 19 87 18 08

• lacuisineautrement@gmail.com
• www.juliette-camatta.com

C3 MONTBAZON 37250

COURS DE CUISINE AU CHÂTEAU D'ARTIGNY

COOKERY CLASSES AT CHÂTEAU D'ARTIGNY

Découverte de délicieuses recettes dont le produit phare est toujours de saison. Dégustation, lors d'un déjeuner convivial avec le Chef, du fruit des nouveaux savoir-faire.

A must for food enthusiasts, with delicious recipes based around the best seasonal produce. After the class, taste the fruits of your labour as you share a convivial lunch with the chef.

15 pers. maxi. - 01/01 -> 31/12 sur RV/by appoint.

+33 (0)2 47 34 30 30

• artigny@grandsetapes.fr • www.artigny.com



E1 MONTLIVAUT 41350

COURS DE CUISINE AVEC UN CHEF ÉTOILÉ À LA MAISON D'À CÔTÉ

COOKING CLASSES WITH A MICHELIN-STARRED CHEF IN "LA MAISON D'À CÔTÉ"

Cours de cuisine avec le chef étoilé Christophe HAY (entre 1 et 3h) sur des thèmes variés. Places limitées : de 6 à 8 participants sur réservation. Possibilité de privatisation du restaurant se sens.

Cooking classes with a Michelin-starred chef, Christophe HAY, lasting between 1 and 3 hours on various themes. Limited seats: 6 to 8 participants upon reservation. Possibility of privatization of the restaurant on request.

40 pers. maxi. - 01/01 -> 30/04 & 01/10 -> 31/12

+33 (0)2 54 20 62 30

• commercial@lamaisondacote.fr
• www.lamaisondacote.fr



C2 ROCHECORBON 37210

ATELIER "CHEF ET VIGNERON"
CHEF AND WINEGROWER WORKSHOP

Après une visite de la cave, le cours de cuisine permet d'élaborer des recettes à base de produits frais, locaux et de saison. Puis vient le moment convivial de la dégustation, avec accord mets-vins.

Tour the wine cellar then head to your cookery class with local chef in one of the cave galleries. Next it's time to get together for the tasting with food and wine pairings.

12 pers. maxi. - 01/01 -> 31/12

+33 (0)2 47 25 93 50

• reservation@chateaugaudrelle.com
• <http://chateaugaudrelle.com>



C2 TOURS 37000

ATELIER DE CUISINE COOK & GO
COOK & GO COOKERY CLASS

Cuisiner en toute simplicité avec le Chef, de bons petits plats à déguster sur place ou à emporter. Le Chef partage avec vous sa passion de la cuisine, ses techniques dans une ambiance conviviale.

Learn to cook the easy way with the chef and make tasty dishes to eat in or take away. The chef will share his passion for cooking and techniques in a social setting.

70 pers. maxi. - 02/01 -> 29/12 sf/except 29/07 -> 17/08

+33 (0)9 81 39 21 31/+33 (0)6 10 27 19 05

• tours@cook-and-go.com
• www.cook-and-go.com



TOURS À TABLE

École de cuisine depuis 15 ans, Tours à Table vous fait découvrir des recettes typiquement françaises et des produits de la région. Menus, pâtisserie, œnologie... Vivez une expérience savoureuse et inoubliable dans la ville citée internationale de la gastronomie!

Tours à Table has been a cooking school for 15 years, with chefs inviting you to discover typical French recipes and local products. Menus, French patisserie, œnology. Live a delicious and unforgettable experience in the international City of Gastronomy!

200 pers. maxi. - 01/01 -> 21/12 sur RV/by appoint.

+33 (0)6 62 86 99 10

• caroline@toursatable.fr • www.toursatable.fr



D2 VALLIÈRES-LES-GRANDES 41400

LA GRANGE AUX SAVOIR-FAIRE

La Grange est un lieu dédié à l'échange et au partage de savoir-faire. Tout au long de l'année, des ateliers autour d'artisans locaux.

La Grange is a place dedicated to the exchange and sharing of know-how. Throughout the year: workshops around food with local craftsmen.

20 pers. maxi. - 01/01 -> 31/12

+33 (0)6 61 51 69 99

• contact@lagrangeauxsavoirfaire.fr

• www.lagrangeauxsavoirfaire.fr



D2 VEUZAIN-SUR-LOIRE 41150

ÉCOLE DE CUISINE, L'ART DES METS
COOKING SCHOOL, "L'ART DES METS"

Le Chef Rémy Giraud initie à la réalisation d'une recette ou d'une technique de préparation.

Chef Remy Giraud introduce you to the realization of a recipe or technique of preparation.

8 pers. maxi. - 01/02 -> 15/12 sur RV/On demand

+33 (0)2 54 20 72 57

• reservation@domainehautsloire.com

• <http://domainehautsloire.com/ecole-de-cuisine>

