



Les ateliers de Guy Martin



Pour répondre à la demande des gastronomes, toujours à l'affût de cours emblématique, Guy Martin profite de fêter cette année les 25 ans du Grand Véfour pour lancer ses propres ateliers, dans le cadre prestigieux de son restaurant étoilé. Privatisé pour l'occasion deux samedis par mois, le chef Guy Martin propose d'y partager un moment de convivialité entre amis, en famille ou simplement pour rencontrer d'autres passionnés de cuisine, en petit comité (10 places maximum) et autour de recettes qui ont fait le succès de ce chef reconnu. Des cours pour toutes les envies, tous les budgets et toujours suivis d'une dégustation avec un accord mets et vins soigneusement élaboré par le chef-sommelier de la Maison, Romain Alzy.

Quatre ateliers au choix pour 4 expériences différentes :

Atelier d'une heure

Un plat, un dessert
suivis d'une dégustation dans le restaurant
(70 euros)

Atelier de deux heures

Une entrée, un plat, un dessert
suivis d'une dégustation dans le restaurant
(140 euros)

L'art de la pâtisserie (2h30)

Trois préparations à emporter pour une dégustation à partager
(175 euros)

Atelier Grand Véfour (4h)

Une entrée, un plat, un dessert
suivis d'une dégustation dans le restaurant
Une coupe de Champagne Ruinart blanc ou rosé offerte
(280 euros)

Inscriptions auprès de Romaric Houndou au 01 80 91 93 12

Ray Martin

Les prochains ateliers du samedi 23 avril...



Atelier Grand Véfour

(9h-13h ou 13h-14h30)

4 heures de cuisine ou 1 heure de dégustation avec 2 verres de vin,
1 flûte de Champagne au dessert, un café/thé

Apricus au Grand Véfour

Thon rouge aux épices douces,
écrasé d'avocat relevé au wasabi et légumes de saison.

Dos de cabillaud roulé au paprika cuit à basse température,
légumes à la nage de coquillages et basilic.

Des fraises en tartare et en sorbet à la marjolaine,
crémeux citron.

Vins sélectionnés par le sommelier du Grand Véfour.
Une flûte de Champagne est servie avec le dessert.

Atelier de 2 heures

(18h-20h ou 20h-21h30)

2 heures de cuisine ou 1 heure de dégustation
un verre de vin, un café/thé

Bio

Carpaccio de saumon bio en salade folle et ses graines germées.

Volaille bio au tofu et son risotto de quinoa aux asperges.

Des fraises bio marinées au miel à la fleur de
lavande sur un sablé breton au basilic.

Verre de vin et café inclus.

Adresse :
Le Grand Véfour
17 rue de Beaujolais
75001 Paris



CONTACTS PRESSE : Emilie Press

Emilie Stofft & Laetitia Vignau & Juliette Vallet
12 rue Dupetit Thouars 75003 Paris
Tel : 01 42 74 57 52
Mail : emiliestofft@emilie-press.fr
laetitia@euxdanslapresse.com
j.vallet@julietteandcie.fr

CONTACT ONLINE :

Hélène Clément Agence Palais Royal
28, rue Feydeau 75002 PARIS
Mail : helene@agencepalaisroyal.com

 Chef Guy Martin

 @ChefGuyMartin

 @ChefGuyMartin