




Le Moulin | de Mougins
L'Ecole de Cuisine

Sébastien CHAMBRU,
Meilleur Ouvrier de France 2007
Etoilé Michelin



et toute l'équipe du Moulin de
Mougins sont heureux de vous ouvrir
les portes de leur nouvelle Ecole de
Cuisine.



Situé dans l'enceinte
du Moulin de Mougins,
en plein cœur du parc arboré et
à quelques pas du potager,
cet espace baigné de lumière,
entièrement neuf et au design épuré,
vous invite à venir profiter d'un
moment de convivialité.



Le Moulin | de Mougins L'Ecole de Cuisine

Cours individuels participatifs

Tout le monde enfile son tablier!
Observez, écoutez les conseils du
Chef et exercez-vous sur votre
propre plan de travail!

D'une durée approximative de 2
heures et dispensés par le Chef en
personne, ces cours vous proposent
d'apprendre à « *lever un filet de
poisson* », à réussir parfaitement un
risotto carnaroli, à marier les textures et
les saveurs de saison...

Terminez le cours par une
dégustation des plats préparés et
partagez vos impressions!




Le Moulin | de Mougins
L'Ecole de Cuisine

Cours pour les groupes

Tous à vos toques!



Réservés aux groupes de plus de 10 personnes, ces cours se répartissent en divers ateliers:

cueillette au potager, sélection des plantes aromatiques du jardin, réalisation de recettes avec le Chef en personne ...



Tabliers, carnets de notes, plan de travail et ustensiles: tout est mis à votre disposition pour faire de ce cours un savoureux moment!

Régalez vos papilles en finissant cette démonstration par une dégustation des plats que vous aurez préparés.




Le Moulin | de Mougins
L'Ecole de Cuisine

Cours pour enfants

Vos petits chefs en herbe expriment tout leur talent et apprennent à cuisiner pâtisseries, confiseries et autres gourmandises...

Mais aussi des plats sains et faciles avec parmi les ingrédients, ceux de notre potager, pour apprendre à bien manger !



Tartelette de tomates, nougat d'autrefois, sablés bretons, panna cotta...



Debout devant leur plan de travail, chaque enfant met la main « à la pâte » !