

COURS DE CUISINE AVEC

LE CHEF REMI

Apprenez à cuisiner avec passion



EPICUREMS
PRIVATE CHEF



INTRODUCTION

Depuis plus de 20 ans, la cuisine est au cœur de ma vie. Chef passionné et expérimenté, j'ai eu la chance de travailler dans différents environnements, explorant des saveurs variées et perfectionnant mes techniques au fil des années. La cuisine, pour moi, n'est pas seulement un métier, c'est une véritable vocation.

Ce qui me motive chaque jour, c'est le partage : partager des connaissances, des astuces, des techniques simples mais efficaces, qui peuvent transformer le quotidien en une expérience culinaire enrichissante. Transmettre cette passion et voir mes élèves gagner en confiance dans leur cuisine est une immense satisfaction.

Mon objectif est de vous accompagner pas à pas pour que vous puissiez, à votre tour, sublimer vos plats et épater vos proches. Que vous soyez débutant ou déjà à l'aise derrière les fourneaux, je suis là pour vous guider dans cette belle aventure qu'est la cuisine.

Ensemble, faisons de la cuisine un moment de plaisir et de créativité.



EPICUREMS
PRIVATE CHEF

Les cours proposés

TYPES DE COURS :

- **CUISINE POUR DÉBUTANTS :**

Apprenez les bases indispensables pour cuisiner avec plaisir et confiance. Idéal pour ceux qui souhaitent se lancer ou améliorer leur quotidien.

- **TECHNIQUES AVANCÉES :**

Maîtrisez des savoir-faire spécifiques tels que la découpe précise, le dressage élégant des assiettes, ou des cuissons maîtrisées (à basse température, en papillote, etc.).

- **SPÉCIALITÉS CULINAIRES :**

Explorez des univers gourmands comme :

- **Cuisine française** : les grands classiques revisités.
- **Cuisine fusion** : mêlez saveurs du monde et créativité.
- **Cuisine de saison** : valorisez les produits frais et locaux.

DURÉE DES COURS :

Chaque cours dure en moyenne entre **2h et 4h**, selon le niveau et la thématique abordée.

FORMAT DES COURS :

- **Cours en groupe :**

Un moment convivial pour partager astuces et bonne humeur avec d'autres passionnés.

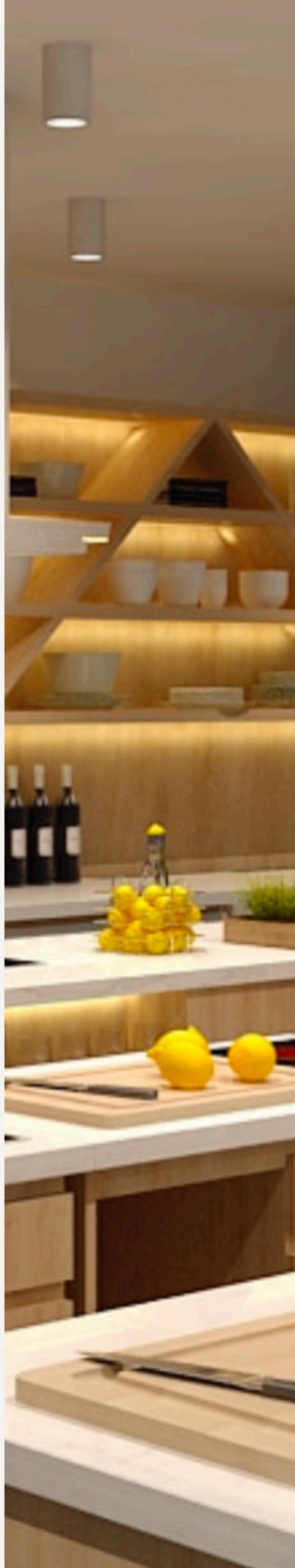
- **Cours individuels :**

Apprenez à cuisiner dans le confort de votre propre cuisine, avec des conseils adaptés à votre équipement, Un accompagnement personnalisé pour répondre à vos besoins spécifiques.

CHAQUE FORMAT EST CONÇU POUR QUE VOUS
REPARTIEZ AVEC DES TECHNIQUES UTILES ET DES
PLATS SAVOUREUX À RECRÉER CHEZ VOUS.



EPICUREMS
PRIVATE CHEF





Objectifs des cours

Ce que vous apprendrez :

- • Maîtriser les recettes classiques : des bases incontournables aux grands plats de la cuisine traditionnelle.
- • Appréhender des techniques spécifiques : découpe, cuisson parfaite, gestion des textures et des saveurs.
- • Gérer les ingrédients efficacement : apprendre à sélectionner, conserver et optimiser vos produits pour éviter le gaspillage.

Les bénéfices :

- • Développez votre créativité : apprenez à improviser et à personnaliser vos plats en fonction de vos goûts et de ce que vous avez sous la main.
- • Gagnez en confiance en cuisine : dépassez vos appréhensions et devenez autonome dans la réalisation de repas savoureux et équilibrés.
- • Sublimez votre quotidien : transformez des ingrédients simples en de véritables œuvres culinaires.
- • Épatez vos proches : surprenez votre famille et vos amis avec des plats dignes d'un chef.



EPICUREMS
PRIVATE CHEF

Tarifs et forfaits

Base Simple

- À partir de 60 €/personne
- Ingrédients fournis par vous.
- Idéal pour apprendre avec ce que vous avez déjà à disposition.

Base Premium

- À partir de 100 €/personne
- Tout inclus : ingrédients, matériel spécifique, et menu clé en main.
- Une expérience complète, sans avoir à vous soucier des détails.

Offres spéciales

• Pack Découverte :

3 cours pour 160 €/personne (Base Simple) ou 280 €/personne (Base Premium).

• Pack Passion :

5 cours pour 250 €/personne (Base Simple) ou 450 €/personne (Base Premium).

Tarifs de groupe :

- Tarif dégressif pour les groupes de 4 personnes et plus.
- Idéal pour des événements spéciaux comme des anniversaires ou des ateliers entre amis.

Options personnalisées :

- Possibilité de créer un cours sur-mesure selon vos envies et besoins spécifiques (tarif sur devis).

Réservez dès maintenant et transformez vos talents culinaires !

e-mail : remi.camici@orange.fr.

Ou directement au 06.50.51.01.36



EPICUREMS
PRIVATE CHEF