

Europe

Venise : toqué d'un jour, toqué toujours

Cours de cuisine avec des chefs étoilés à l'Hôtel Cipriani

Telle une tradition, chaque année, le célèbre Hôtel Cipriani à Venise propose, à une date unique, des cours de cuisine autour des plus grands Chefs. Cette année, c'est autour de Raymond Blanc, Chef du Manoir aux Quat'Saisons et de Ezio et Renata Santin, du restaurant « Antica Osteria Del Ponte » à Milan, deux adresses et noms prestigieux 2 étoiles Michelin, que l'établissement italien a orchestré cet événement qui se tiendra du 15 au 20 octobre 2006.



La manifestation se déroule sur deux sessions, que les hôtes peuvent choisir de cumuler :

- du 15 au 18 octobre : session animée par Raymond Blanc
- du 17 au 20 octobre : session animée par Ezio et Renata Santin

Quelle que soit la session retenue, le programme inclut : trois nuits en chambre double Deluxe avec petits-déjeuners buffet, un dîner de gala le premier soir, deux demi-journées de cours de cuisine autour du Chef, deux déjeuners en sa compagnie, un tour privé au Marché du Rialto pour apprendre, aux côtés du Chef, à sélectionner les produits, une visite guidée exclusive de Venise, un dîner de gala et remise d'un diplôme le dernier soir ainsi qu'un livre de recettes de cuisine typiquement vénitienes et un tablier siglé "Hôtel Cipriani".

Forfaits "Cours de cuisine avec des Chefs étoilés" :

- Une session autour d'un Chef, 3 nuits : 2 100 € par personne*
- Les deux sessions, 5 nuits : 2 625 € par personne*

* Prix hors vols.

Informations et réservations :

Hôtel Cipriani Venice Simplon-Orient-Express Voyages

Tél : 00 39 041 520 77 44 30

Tel : 01 55 62 18 00

Site de l'hôtel : www.hotelcipriani.com

mail de réservation : oereservations.France@orient-express.com

Site du groupe : www.orient-express.com

Mercredi 16 Août 2006

rédaction (A.L) - redaction@tourmagazine.fr

Lu 119 fois

Source :

<http://www.tourmagazine.fr>