

Les Cours de Cuisine du Château de Raissac

Anne de Ravel vous propose une délicieuse journée autour de la convivialité, cuisine et vin. La journée commence par une visite de l'un des nombreux marchés locaux autour de Béziers et l'opportunité de goûter quelques-unes des spécialités de la région. De retour à Raissac, le cours de cuisine a lieu dans la cuisine du château à partir de produits sélectionnés au marché et de recettes qui peuvent être facilement reproduites dans votre cuisine. Le cours est suivi par un repas qui comprend un apéritif, entrée, plat, fromage, dessert, vin et café.

Cours de cuisine avec visite du marché: 110 € par personne. Minimum 2 personnes

Cours de cuisine en matinée sans visite du marché: 80 € par personne (ces classes sont également disponibles pour le dîner @ 90 €). Minimum 2 personnes

Convive ne participant pas au cours de cuisine mais au repas: 45 € par personne (repas du soir 50€)

Enfants de moins de 12 ans: 20 € par personne

À propos d'Anne de Ravel

Anne de Ravel, une Languedocienne, a été, journaliste, productrice de télévision spécialisée dans l'art de vivre et les tendances culinaires, et est l'auteur d'ouvrages culinaires. Elle était rédactrice du magazine Entertaining du New York Times, et une productrice pour la chaîne Food Network. De retour dans sa région natale, elle a créé Saveur Languedoc qui propose des programmes oeno-gastronomique pour les personnes souhaitant découvrir le Languedoc à travers son patrimoine culinaire et ses vins. En outre, elle était le chef d'origine au Château Les Carrasses à Quarante (34) où elle a reçu d'excellentes critiques.

Pour plus d'information: deravelanne@gmail.com

Site: www.saveurlanguedoc.com

Telephone: +33 (0)9 62 14 34 22