



4 hôtels avec option cours de cuisine

Découvrir l'âme et l'histoire d'un pays à travers sa gastronomie ? C'est le pari de ces quatre hôtels qui offrent des "cooking classes" d'exception, expériences immersives au cœur de cultures locales.



Le Relais Brogo Santo Pietro, Échappée Belle en Italie

Bienvenue dans une demeure toscane cinq étoiles ultraraffinée, située sur une ferme biologique de quatre-vingts hectares à un jet de pierres de Sienne. Accueillis par une allée de cyprès photogénique au possible, les chanceux pensionnaires sont invités à appréhender la *golden hour* dans les sublimes jardins du domaine, aux passages secrets et aux grottes propices aux échappées romantiques. Situées dans la villa principale datant du XIII^e siècle, les chambres et suites aux décors uniques déploient leurs appareils grandioses : fresques murales peintes à la main, cheminées de marbre, lustres en cristal, lits à baldaquins et tapisseries de velours.

www.lofficiel.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



L'expérience

L'école de cuisine de Borgo Santo Pietro en est une preuve de plus : les Italiens ne prennent décidément pas la gastronomie à la légère. Érigée au quasi-rang de religion nationale, elle est l'un des piliers fondateurs de ce lieu animé par une philosophie *farm to table* revendiquée. On y explore la richesse infinie des aliments

[Visualiser l'article](#)

et de leurs textures, des arômes et des notes olfactives. Située aux abords du potager organique, l'académie met l'accent sur l'ensemble du processus de nutrition, éduquant les élèves de tous bords aux techniques agricoles de moissons, de récoltes et de vendanges, mais aussi aux méthodes de préservation des ingrédients saisonniers ; autant d'étapes fondamentales qui contribuent à une pratique éclairée de la cuisine. L'opportunité rêvée de découvrir les secrets de fabrication de la *comfort food* toscane ancestrale, celle que les *mammas* transmettent de génération en génération : au contact d'Olga, qui y partage généreusement les recettes de sa grand-mère, on apprend à travailler la truffe dans tous ses états, à confectionner son patè di fegatini au foie de poulet, sa pappa al pomodoro, soupe de pain épaisse aux tomates fraîches, ou encore inénarrable peposo, ragoût de bœuf épicé typique de la vallée du Chianti.

Four Seasons Resort Chiang Mai, La Thaïlande autrement

C'est un havre de paix situé au cœur des rizières et des montagnes brumeuses de la vallée de Mae Rim, dans le nord de la Thaïlande où les Full Moon parties agitées n'ont pas droit de cité. On y dort dans des pavillons individuels à l'architecture caractéristique de la région qui fusionnent harmonieusement design contemporain et objets d'art siamois ancestraux. Particulièrement tourné vers la découverte du riche patrimoine culturel de la région, le Chiang Mai propose des expériences authentiques et axées sur le partage : d'une discussion avec un moine tibétain au bain des buffles en compagnie des fermiers, jusqu'à la découverte des rituels de beauté sacrés des femmes thaïlandaises ou des rencontres avec des guérisseurs spécialisés en reiki ou dans l'alignement des chakras, le lieu propose un aperçu complet de la culture locale, à mille lieues des resorts standardisés.



L'expérience

Des cours dispensés à la Rim Tai Kitchen, demeure de bois nichée en pleine végétation tropicale, arborée de banians, arbres sacrés venus de l'Inde. Après un réveil à l'aube, les cuisiniers en herbe se lancent dans l'exploration des marchés locaux en compagnie du chef, qui ne manque pas de faire découvrir toutes sortes d'épices et de mets méconnus. Une fois rentrés à l'hôtel, place à la pratique : après avoir noué le tablier de rigueur, on concocte ses propres plats grâce à l'aide précieuse de l'un des commis. Dans ce temple du goût thaïlandais, décoré à la façon d'un marché traditionnel avec ses multiples stations entièrement équipées, on apprend à tirer le meilleur parti des aliments organiques cultivés sur place : currys, woks, infusions, mais aussi smoothies aux fruits et aux herbes locales. La meilleure part de cette expérience hors pair ? La dégustation en famille, instant privilégié de complicité et de partage. À la nuit tombée, le lieu laisse place à un espace culinaire interactif, où chacun est encouragé à dialoguer avec les chefs en place afin de recueillir tips et secrets de fabrication qui font toute la différence : on y navigue librement entre les postes consacrés aux incontournables de la cuisine thaïe, de la salade de papaye à l'émincé de porc au basilic du jardin, cuit au wok, sans oublier les nombreux desserts qui raviront les palais sucrés.

Le Saint-James, au coeur du Vignoble Bordelais

Située à Bouliac, autrefois baptisée le "balcon de Bordeaux" grâce à sa vue panoramique sur la région, c'est une longère majestueuse du XVIIIe transformée et agrandie par l'architecte star Jean Nouvel, classée au

www.lofficiel.com

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

patrimoine du XXe#siècle par le ministère de la culture, qui s'ouvre généreusement sur le paysage alentour et laisse entrevoir la forêt des Landes de Gascogne. Niché au cœur des vignobles, cet ensemble de quatre bâtiments, inspirés des séchoirs à tabac d'antan, propose des suites spacieuses aux vastes baies vitrées et au mobilier trié sur le volet mêlant des pièces de Jean Nouvel à des objets de collection signés Verner Panton ou Charles Eames. Haut lieu de l'œnotourisme, le Saint-James se voit aussi célébré pour son restaurant étoilé où le génie du chef Nicolas Magie opère. Cet artiste des fourneaux, passé entre autres par le Crillon, y réinterprète avec brio les classiques de la cuisine du terroir, de la truffe noire du Périgord au foie gras et son carpaccio de figues et cèpes grillés en passant par un cochon de lait caramélisé corsé de vieux parmesan, et d'un homard bleu exquis travaillé à la façon d'un fish and chips.

www.lofficiel.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



L'expérience

Baptisée Côté Cours, l'école de cuisine dirigée par la sous-chef de Nicolas Magie, Célia Girard, est une institution. Située sous une véranda baignée de lumière articulée autour de deux grands flots immaculés, elle propose aux gastronomes de découvrir les secrets déployés par les chefs en coulisses. Ouverte à tous,

[Visualiser l'article](#)

débutants comme confirmés de 7 à 77 ans, cette école du goût propose une large variété de cours : l'occasion de partir à la rencontre des spécialités de France et de Navarre, de la Savoie à la Bretagne en passant par la Corse et la Franche-Comté. On y recrée les succulents plats du restaurant durant la session "Comme au Saint-James", puis on découvre les facettes multiples de la cuisine contemporaine durant les ateliers à thèmes. Comment confectionner des snackings d'exception ? Quelles sont les gestes clés pour apprendre à préparer le gibier, les coquillages, les légumes ou fruits exotiques ? Autant de questions cruciales auxquelles ces parenthèses ludiques répondent sans détour, avec pédagogie et décontraction.

Belmond Las Casitas, immersion au coeur des Andes

Niché au cœur des Andes dans le majestueux Colca Canyon au sud du Pérou, ce complexe hôtelier hors du temps, compte seulement vingt bungalows individuels luxueux – des casitas en version originale – équipées de piscines privées. Dans ce cadre à couper le souffle qui s'étend sur onze hectares de végétation luxuriante, on s'initie à la culture péruvienne, soucieuse de respecter au maximum la faune et la flore : l'hôtel revendique une approche éco-responsable et veille à minimiser au maximum son impact environnemental. Doté d'un potager et d'une ferme intégrés, il propose une cuisine organique composée exclusivement d'aliments extra-frais, que ses hôtes sont plus qu'invités à découvrir, au cours de séances de pêche ou de nutrition des bébés alpagas, entre deux treks à pied et des randonnées à dos de cheval au gré des paysages féeriques des environs.

www.lofficiel.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



L'expérience

Véritable plongée au cœur de la culture sudaméricaine, les cours de cuisine dispensés sur place donnent à voir la richesse et la diversité de l'art culinaire local. Adaptées en fonction des saisons et des mets cultivés dans le jardin organique, les leçons font la part belle aux recettes traditionnelles. Les participants y sont invités à rejoindre le chef au restaurant Curiña, hommage enflammé à la ville d'Arequipa et à ses mille saveurs. Au programme de cette *masterclass* en plein air avec vue sur les Andes ? Préparation de ceviche et autres viandes savamment marinées, et assaisonnements au Pisco et aux fruits tropicaux aux notes acidulées. C'est aussi l'occasion pour les novices de découvrir les vertus de superaliments découverts sur le tard en Europe, qui font pourtant partie intégrante du patrimoine culinaire péruvien. Parmi eux, le maca mais aussi le quinoa, denrée millénaire intrinsèquement liée à la tradition du cru. Les chefs y confient leurs meilleures astuces pour la confection d'un parfait quinoto, équivalent local du risotto transalpin réalisé ici à base de quinoa et de piment jaune du Pérou, ou un aji de Gallina, des tranches de poulet assorties de riz, accompagnées d'une étonnante sauce au fromage.