



Comunicato Stampa

02/10

Primavera ai fornelli al Monte-Carlo Bay Hotel & Resort: il 3 e 10 aprile, due venerdì di haute cuisine ‘a fuoco lento’ con un maestro d’eccezione, Marcel Ravin.

Se c’è una stagione ideale per scoprire i segreti della buona cucina, è la primavera perché nei tegami porta in dote i profumi e le fragranze della bella stagione. E a tavola, regala tutto l’incanto di un setting d’eccezione: l’esclusivo ristorante Blue Bay del Montecarlo Bay Hotel & Resort.

Milano, febbraio 2010 *** Sotto la guida esperta di Marcel Ravin, interprete raffinato di una cucina contemporanea dalle influenze multiple, nelle cucine avveniristiche del Blue Bay il 3 e 10 aprile si conclude il fortunato ciclo di corsi di haute cuisine organizzato da Montecarlo Bay Hotel & Resort. Si tratta di giornate esperienziali in cui la passione sanguigna e l’entusiasmo del grande chef creolo contagia chi desidera entrare nel suo mondo e avvicinarsi alla haute cuisine in un’atmosfera rilassata eppure altamente professionale.

Il workshop condotto con maestria su fornelli e attrezzature high tech aiuta a riscoprire il gusto della cucina a fuoco lento, uno dei segreti del grande chef che sa infondere il calore del sole nelle sue ricette e soprattutto nello spirito di squadra che caratterizza i suoi corsi.

Divertimento prima di tutto dunque, con uno scambio di idee e feedback sui piatti creati che conquista i partecipanti che si cimentano nella grande cucina a vista che si affaccia sulla sala del ristorante. Da qui gli ospiti degli aspiranti chef per un giorno possono deliziarsi ad osservare il lavoro, nell’attesa che si materializzino i manicaretti programmati per il corso.

Fondamentale per la buona riuscita del lavoro – durante il quale si alternano momenti di teoria e degustazione - il briefing che Marcel propone all’Orange Verte in un’atmosfera di relax all’arrivo dei partecipanti alle 15,30, con tanto di welcome tea e biscottini maison. La sessione di lavoro vera e propria sarà un viaggio alla scoperta dei segreti che rendono indimenticabili i manicaretti di uno dei grandi della cucina contemporanea.

Dopo aver gustato le proprie creazioni in compagnia dei compagni di corso e del proprio invitato, il viaggio gastronomico termina intorno alle 22 quando, al commiato verrà consegnato un cestino sorpresa.

Tariffa: 190 € a persona per una giornata di corso, compreso cocktail di benvenuto, cena per 2 persone e cestino sorpresa.

Dietro alla ribalta di Monaco, alle spalle della Monte-Carlo in versione Belle-Epoque, di Picasso, Matisse, Coco Chanel, della Callas e dei Ballets Russes di Diaghilev, dietro al sogno, alla favola di un luogo entrato nel mito, c'è la realtà, la concretezza di Monte Carlo SBM, un regno del savoir vivre all'interno del Principato. Fondato nel 1863, il Marchio detiene alcuni luoghi di culto della Costa Azzurra: 4 prestigiosi hotel, 23 ristoranti esclusivi, 3 poliedriche sale per ricevimenti ed eventi, 5 Casinò, lo Sporting e ancora il Country Club, il Golf Club, Les Thermes Marins...

CONTATTO STAMPA:

Adam Integrated Communications

Corso Marconi 33, Torino

Annalisa Costantino: annalisa@adam.it

Enrica Crivello: enrica@adam.it

www.adam.it; info@adam.it

Tel. 011/6687550

Mme. Mireille Rebaudo Martini

Directrice du Service Presse SBM

Tel.: (377) 98066360

www.press.montecarloresort.com