

# KUONI

## Le Piémont

CREATION DE SAVEURS



---

**Du mercredi 28 au samedi 31 mai 2014, encadré par l'atelier cuisine**

---

*Jérôme Baxas est devenu chef de cuisine à 24 ans d'un des plus beaux golfs privés de la Côte d'Azur, le Royal Mougins.*

*Il a par la suite enseigné durant 3 ans à la célèbre école Ritz Escoffier de Paris. Riche de cette expérience, il a cofondé l'atelier cuisine de Vevey en 2008.*

*A ses côtés, vous découvrirez toutes les richesses culinaires qu'offre la région du Piémont à travers la visite de marchés locaux et de cours de cuisine personnalisés.*



**« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur. »**

*-Theodore Zeldin-*

## AU FIL DES JOURS

---

### 1er jour, Vevey – Le Piémont

**8h00** Départ en car à destination de la région du Piémont. Installation à votre hôtel et petit goûter de bienvenue accompagné d'une dégustation de petits chocolats trinesini, typiques du village. L'après-midi, parcourez la route des rizières pour vous rendre à Vercelli. Une visite guidée du centre historique de cette jolie bourgade au style gothique italien est prévue.

Sur le chemin du retour, arrêt à Follis pour une dégustation de Bicciolani, des biscuits traditionnels à la cannelle.

### 2e jour, Le Piémont

Départ de bonne heure pour se rendre au marché de Cigliano et achat de produit frais.

Retour à l'hôtel où les cuisines sont mises à disposition et début du cours donné par **Jérôme de l'atelier cuisine**. Déjeuner au restaurant du Borgo, composé par vos soins. Dans l'après-midi, découverte du petit bourg de Moncalvo dans le Monferrato. Petite ballade digestive et historique dans le centre du bourg, puis dégustation de vins dans une oenothèque.

Continuation à travers la Tenuta Ronzano, une ferme vinicole et agricole. Promenade et grillades rustiques en plein air avec des produits du terroir. Un accueil familiale et champêtre garanti!

### 3e jour, Le Piémont

Départ de bonne heure pour se rendre au marché de Crescentino et achat de produits frais. Retour à l'hôtel et début du cours donné par **Jérôme de l'atelier cuisine**. Cet après-midi, balade à vélo pour l'Abbaye de Lucedio avec une guide naturaliste. Un parcours intéressant au long duquel vous apprendrez beaucoup sur la culture du riz (carnaroli) à l'évolution des siècles. Retour à l'hôtel et repos autour de la piscine de votre hébergement.

### 4e jour, Le Piémont – Vevey

Après le petit-déjeuner, retour pour Vevey avec un détour par Turin où vous aurez du temps libre à disposition pour découvrir la ville librement. Retour en Suisse dans l'après-midi.

L'hôtel de votre séjour

#### **BORGO RAMEZZANA COUNTRY HOUSE\*\*\***

Ancienne ferme rénovée et écologique située à 1h de Turin et nichée aux pieds des collines piémontaises.



## PRIX ET PRESTATIONS

---

### \*INSCRIPTION JUSQU'AU 25 MARS 2014\*

Prix par personne en chambre double : CHF 1'625.-

Supplément pour une chambre individuelle : CHF 326.-

**PRESTATIONS INCLUSES :** les transferts en autocar, le logement en chambre double et petit-déjeuner, l'apéritif de bienvenue, 1 repas de midi, 3 repas du soir, les visites et les excursions mentionnées dans le programme, deux cours de cuisine à midi avec Jérôme Baxas de **l'atelier cuisine**, la documentation, l'organisation du voyage et l'assistance de notre agence locale.

**HORS PRESTATIONS :** l'assurance annulation, les pourboires, les dépenses personnelles et boissons.

**GRUPE FRANCOPHONE: MAXIMUM 12 PERSONNES.**

**RENSEIGNEMENTS ET RESERVATIONS:**

Tél. : 058 702 61 50 E-mail: [lsn-groups@kuoni.ch](mailto:lsn-groups@kuoni.ch)

**Kuoni Voyages SA - Centre Groupes & Circuits à Lausanne**