

ATELIER CUISINE

PROVENÇAL & VÉGÉTAL

Dans les pas de l'écrivain Jean Giono



Je vous invite à
découvrir la Provence
entre nature et
poésie.
Héloïse - Cheffe
végétale

Inspiré par l'univers de Jean Giono, cet atelier est une invitation à cuisiner, sentir, goûter et ralentir, le temps d'un moment suspendu pour créer un souvenir unique et confidentiel de votre voyage.

**Prenez le temps
de découvrir la
Provence
autrement.**



L'EXPÉRIENCE

Accueillis autour d'une infusion glacée, vous découvrirez lors d'une balade dans le domaine, les herbes aromatiques qui font l'âme de la cuisine provençale.

Inspiré par l'univers de Jean Giono, cet atelier vous invite à cuisiner des classiques de la Provence, au rythme des saisons et des produits du terroir, ponctués de souvenirs qui vous accompagneront jusque chez vous.

Une expérience sensible et authentique, qui se prolonge par un moment de partage autour des plats réalisés.

LE LIEU

- Au domaine Saint Martin, entre vue sur le Mont Ventoux et les dentelles de Montmirail. Vous bénéficierez d'une cuisine ouverte sur la nature et bordée d'une piscine, un lieu secret, tout simplement magique !

PRIX

- Tarif de lancement : 150€ / personne (au lieu de 190€)

3 heures d'atelier + 1 heure de repas (prévoir minimum 30 minutes de battement)

Minimum 4 personnes. Si moins de 4 personnes 600€. Ce prix n'inclut pas les transports.

OPTIONS

- Accompagnez moi pour une virée chez les producteurs, des adresses d'exception pour découvrir une autre facette de la Provence. 200€ pour le groupe. Vous aurez besoin d'un véhicule.
- Sélection de vins du domaine par Sophie en accord avec le menu. Possibilité de soft.
- Les ateliers peuvent être fait en Français, Anglais ou Italien

CONTACT

- 0033 6 19 74 50 70 / bonjour@heloise-vegetale.fr / [@heloise-vegetale](https://www.instagram.com/heloise-vegetale) / [heloise-vegetale.fr](https://www.heloise-vegetale.fr)

UN PETIT MOT

Provençale d'origine et petite-fille de producteurs de fraises de Carpentras, je puise mon inspiration dans le terroir et les saisons.

Formée en école hôtelière, passée par des maisons comme Ladurée et des restaurants étoilés, j'ai ensuite dirigé mon propre restaurant pendant huit ans.

Aujourd'hui, à travers cet atelier, je vous invite à découvrir une Provence loin des sentiers battus, ma Provence entre cuisine, nature et poésie.

Héloïse



Repartez avec

- un livret de recettes et citations
- une carte postale personnalisée.

