



Si l'on pouvait présenter le parcours du chef Serge Chollet, nous parlerons avant tout d'authenticité, de raffinement et du goût du bon. Dans les cours de cuisine, il y propose une cuisine juste et précise où les influences de ces nombreux voyages métissent sa cuisine. Rencontre avec cette personnalité enthousiaste et cocasse.

Né en Loir-et-Cher, il démarre sa carrière professionnelle en tant qu'apprenti, l'envie de pratiquer le métier de cuisinier lui est apparue dans son enfance par la figure maternelle.

PORTRAIT DE SERGE CHOLLET



Tout au long de sa carrière, il côtoie de nombreux grands chefs, comme Roger Vergé, avec qui il travaille au Moulin de Mougins. Il dirigera les cuisines de ce lieu mythique pendant près de 30 ans. Le restaurant sera consacré par 3 étoiles Michelin.

Le message qu'il transmet avec sa cuisine est avant tout une histoire de partage, de découverte, de plaisir et d'amour. Ce chef généreux accompagne une dizaine de personnes tous les mois, pour un cours de cuisine selon des thématiques particulières. Il invite à mettre la main à la pâte et vous propose de réaliser des séances de cuisine que se soit un plat, un dessert, et ce, étape par étape !

Pour celles et ceux qui désireraient déguster un de ses petits plats, armez-vous de patience et réservez dès maintenant pour les prochaines dates :

- 11 et 25 Avril de 10 heures à 12 heures
- 9 et 30 Mai de 10 heures à 12 heures
- 6 et 13 Juin de 10 heures à 12 heures