

LES NOUVEAUX COURS DE CUISINE

BY DOMINIQUE GAUTHIER

Inspiré par les plus grands, auréolé d'une étoile au guide Michelin et d'un 18/20 au Gault et Millau, le Chef Dominique Gauthier est, au Chat-Botté, dans un lieu taillé à la mesure de son talent. Aux commandes de l'institution gastronomique de Beau-Rivage Genève depuis 2001, ce qui l'anime avant tout c'est la passion.





Revisitez les recettes traditionnelles de Dominique Gauthier.

Cours interactifs et conviviaux, en groupe pour certaines activités et en binôme pour la finalisation de la recette.

Suivi d'une dégustation à la Table du Chef, du plat réalisé, accompagné d'un verre de vin.

Nombre de personnes maximum par cours: 6

Les jeudis, de 16h00 à 18h00

23 et 30 septembre

Recette réalisée: Oeuf et Cèpes

21 et 28 octobre

Recette réalisée: Saint Jacques et Truffe Blanche

11 et 18 Novembre

Recette réalisée: Chevreuil et Légumes d'hiver

Réservation obligatoire
restauration@beau-rivage.ch

