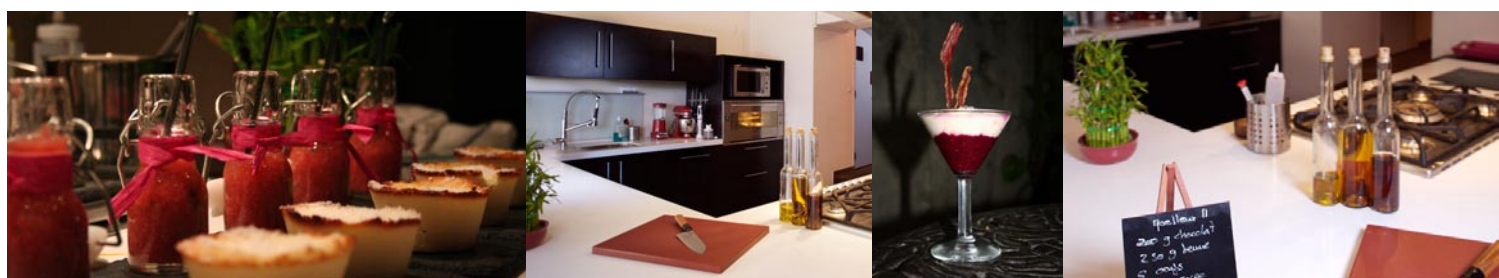




LA PASSION DE L'ART CULINAIRE PARTAGÉE Genève, le 12 novembre 2008

Passionnée de gastronomie et des plaisirs de la table, **Aurélié Perrin** décide en 2007 de partager son savoir-faire avec des adeptes de cuisine, petits et grands. Diplômée de l'Ecole hôtelière d'Avignon avant de parfaire sa formation auprès de grands chefs à Paris, Cannes, Aix-en-Provence, Londres puis Montreux, elle ouvre finalement sa propre arcade à Chêne-Bougeries (Genève) le 17 avril 2008. Un espace à l'image de sa créatrice au design étonnant mêlant à la fois influences américaines et provençales à la culture pop art, un lieu de vie où les convives peuvent se réunir en toute convivialité... et laisser libre cours à leur créativité! Les prestations proposées par Aurélié Perrin sont aussi variées qu'intéressantes allant des ateliers de cuisine pour enfants, adultes et entreprises à la location de l'arcade pour des soirées privées, la cuisine à domicile et le service traiteur. Et si vous ressentez une petite faim à l'heure du déjeuner, Aurélié vous surprendra avec sa carte très « fusion food ».



L'art culinaire, une passion familiale

Depuis sa plus tendre enfance, Aurélié Perrin a baigné dans un monde de saveurs et de senteurs, la cuisine faisant partie intégrante de la tradition familiale. Quoi de plus naturel pour elle que de se découvrir une passion pour l'art culinaire et de se lancer dans l'apprentissage de ses mille et une astuces. Son parcours la mène à l'Ecole hôtelière d'Avignon puis chez des grands chefs à Paris, Cannes, Aix-en-Provence, Londres et Montreux. Le 17 avril 2008, son rêve se réalise enfin : ouvrir sa propre arcade à Chêne-Bougeries (Genève) pour partager sa passion et son enthousiasme avec des adeptes de cuisine, petits et grands.



UN ESPACE CULINAIRE AU DESIGN PÉTILLANT à l'image de sa créatrice

L'arcade d'Aurélie respire la féminité et la convivialité. Son design étonnant, mêlant influences américaines et provençales à la culture pop art, donne d'emblée le ton : ici, la créativité et la bonne humeur sont à l'honneur ! Les hôtes peuvent se retrouver en toute décontraction et se sentir comme à la maison... les conseils avisés d'Aurélie et les plaisirs culinaires feront le reste...

Une palette de services variée et « sur mesure »

Ateliers de cuisine pour enfants, adultes et entreprises, location de l'arcade pour des soirées privées, cuisine à domicile, service traiteur pour max. 300 personnes ne sont que quelques-unes des prestations proposées par Aurélie Perrin. Du lundi au vendredi, une petite carte très « fusion food » propose au gré des envies et des saisons sandwiches maison, plat du jour, salades, muffins et pâtisseries.

Et pour les fêtes de fin d'année

Des ateliers spéciaux dès le 15 novembre mettent le foie gras à l'honneur.

Et pour tous ceux qui cherchent l'idée d'un cadeau original, les paniers gourmands d'Aurélie (foie gras, magret de canard fumé, truffes de Richerenches, chocolats fins de Puyricard, calissons d'Aix...) sur commande.

Infos sur cours et concept

Aurélie Perrin

Rue de Chênes Bougerie 3

1224 Chênes Bougerie

M.: +41 (0)78 610 22 87

email: cuisinez@windowslive.com

Relations presse et photos en HD

Christiane Tarab-Pictet

the Team

Rue du Port 4 – 1204 Genève

M. +41 (0)79 401 26 86

chris@theteam.ch



Bouchée de poulet,
grué de cacao
et chutney de poires
aux épices



Duo léger
de carottes rouges et avocat,
croustillant
de lard fumé



Gaspacho
de fraises au basilic
et tartelette
coco-citron aux épices

LES COURS

1. Adultes

Les cours se déroulent du mardi au samedi dès 18h30 (cours d'environ 3h dont 1h de dégustation).

Il existe 2 types de soirées :

Cours agendés - Formules:

« Entrée, plat, dessert » à 110.- CHF (boissons et vin inclus) ou
« Amuse-bouches et dégustation de vins » à 85.- CHF

Il est possible d'organiser aussi des soirées célibataires, des sorties d'entreprises, un enterrement de vie de jeunes filles, etc.

Cours temporaire (selon la période de l'année)

A partir du 15 novembre « ateliers foie gras »

Le samedi après-midi : élaboration du foie gras cru que les clients pourront emporter.

Un soir par semaine : déclinaison autour du foie gras sous forme de soirée « amuse-bouches » (5 différents plats).

2. Enfants

Cours enfant : le mercredi à 10h et un à 14h (cours d'environ 2h)

Cours ados (13 ans-17 ans) : le lundi soir à partir de 17h30

Et aussi : possibilité d'organisation d'anniversaires.

3. Service traiteur (cocktail dînatoire jusqu'à 300 pers.)

Service à domicile jusqu'à une douzaine de pers.

« Je cuisine chez les clients, fais le service et leurs rends la cuisine toute propre... »