



TOQUE CHEF ACADEMY

CHÂTEAU DE MIREMONT



UN CHEF, UNE ÉCOLE, UN ART DE VIVRE,
AU SERVICE DE LA GASTRONOMIE ET DU TERROIR.

École de cuisine du Chef Jean-Marc Larrue · Feluy, Belgique



GASTRONOMIE

Une cuisine d'exception, ancrée dans le terroir belge et européen.

TRANSMISSION

Le savoir-faire d'un chef, transmis avec passion et exigence.

EXCELLENCE

Des techniques de haute gastronomie accessibles à tous les niveaux.

TERROIR

Produits locaux, circuits courts et cuisine durable anti-gaspillage.



TOQUE CHEF ACADEMY

CHÂTEAU DE MIREMONT

UN CHEF. UNE ÉCOLE. UN ART DE VIVRE.
AU SERVICE DE LA GASTRONOMIE ET DU TERROIR.



NOTRE MISSION

Transmettre l'excellence culinaire à travers des cours d'exception, des ateliers immersifs et une approche vivante du goût, du produit et du geste.



NOTRE VISION

Magnifier les produits du terroir belge et européen dans des créations d'exception, et former une nouvelle génération de passionnés aux techniques, à la créativité et aux valeurs du patrimoine culinaire.



NOTRE ENGAGEMENT

Offrir un enseignement de haut niveau, fondé sur l'expérience du terrain, la rigueur du geste professionnel et une approche humaine, en petits groupes de dix participants maximum.



NOTRE APPROCHE

Généreuse et exigeante, notre approche place chaque participant au cœur d'une expérience unique, mêlant tradition, innovation, plaisir et cuisine durable anti-gaspillage.

“

TOQUE CHEF ACADEMY est née d'une évidence.

« Au commencement était le verbe... » Le savoir-faire et le faire savoir : chaque plat, chaque atelier, chaque événement est pensé pour raconter une histoire — celle d'un terroir, d'un savoir-faire et d'un art de vivre raffiné.

Ancrée dans l'atmosphère unique et confidentielle du Château de Miremont, notre école célèbre l'art de vivre à la française et à la belge, en y associant l'élégance du cadre, la richesse des produits locaux et un engagement fort pour une gastronomie durable.

Jean-Marc Larrue, Chef fondateur — Disciple d'Escoffier

”



TOQUE CHEF ACADEMY

CHÂTEAU DE MIREMONT

4 PILIERS POUR TRANSMETTRE L'ART CULINAIRE



EXPERTISE

Quarante ans de haute gastronomie, des cuisines d'Avignon à l'international, au service de votre progression.



PRATIQUE

Une pédagogie active et immersive : chaque participant réalise ses propres plats, sous la supervision du chef.



CRÉATIVITÉ

Dressage, accords mets & vins, cuisine moléculaire : l'innovation au service du goût et de l'émotion.



HUMAIN

Un accompagnement personnalisé, une culture de bienveillance, d'échange et de partage autour de la table.

NOTRE EXPERTISE



TECHNIQUES DE HAUTE GASTRONOMIE

Cuissons maîtrisées — sous vide, basse température — découpes, dressage et mise en valeur des assiettes.



TERROIR & CIRCUITS COURTS

Produits frais et de saison, sélectionnés auprès des producteurs et artisans de la région.



CUISINE DURABLE & ANTI-GASPILLAGE

Plats « retour de marché », valorisation des produits déclassés et exploitation complète des ingrédients.



TRANSMISSION & PÉDAGOGIE

Formations adaptées à tous les niveaux — du débutant au passionné avancé — jusqu'aux parcours diplômants.

PLUS QU'UNE ÉCOLE, UNE EXPÉRIENCE TRANSFORMATRICE.

Rejoignez une communauté de passionnés et de gourmets.

Ensemble, célébrons l'art culinaire et le goût du terroir.



Salle à manger du Château de Miremont

LE CHEF FONDATEUR

JEAN-MARC LARRUE

Chef de cuisine, formateur & disciple d'Auguste Escoffier



« Le savoir-faire et le faire savoir. »

Chef de cuisine et formateur expérimenté, **Jean-Marc Larrue** a construit une carrière riche et diversifiée dans le domaine de la gastronomie. Diplômé de l'École Hôtelière de Paris « Jean Drouant », il a occupé des postes de chef de cuisine dans des établissements prestigieux en France et à l'international, notamment en Australie et en Antarctique française.

Il a fondé et dirigé son propre restaurant, **Le Jardin de la Tour** à Avignon, pendant près de trente ans. Depuis 2017, il s'oriente vers la transmission de son savoir-faire en tant que formateur en cuisine et pâtisserie, et participe aux jurys d'examen des diplômes professionnels.

Passionné par son métier, il s'implique dans l'organisation d'événements culinaires et est membre actif de plusieurs associations gastronomiques.

-  **FORMATION D'EXCELLENCE**
École Hôtelière de Paris « Jean Drouant » ; formateur pour le GRETA et SESAME.
-  **PARCOURS INTERNATIONAL**
Des grandes maisons françaises à l'Australie et à l'Antarctique française.
-  **RECONNAISSANCE DES PAIRS**
Membre des Disciples d'Escoffier et de l'Académie Nationale de Cuisine.
-  **TRENTE ANS DE MAISON ÉTOILÉE D'ESPRIT**
Le Jardin de la Tour, Avignon : une table de référence pendant près de trois décennies.



TOQUE CHEF ACADEMY
CHÂTEAU DE MIREMONT

L'APPROCHE PÉDAGOGIQUE DU CHEF



PRATIQUE & INTERACTIVITÉ
Chaque participant réalise ses propres plats sous la supervision du chef.



PETITS GROUPES
Dix participants maximum par session, pour une approche personnalisée.



PRODUITS LOCAUX
Ingrédients frais et de saison, issus des circuits courts.



ÉCHANGE & PARTAGE
Un dialogue permanent avec le chef, et la maîtrise des mots du métier.



**PLUS QU'UN COURS,
UNE SOURCE D'INSPIRATION.**

La Toque Chef Academy est ancrée dans l'élégance, le savoir-faire et l'exigence.

Un environnement unique pour éveiller les papilles, former les talents et cultiver le goût.

DES SIGNATURES D'EXCEPTION

- ◆ *Crépinette d'huîtres en habit vert* sur lit de poireau en sabayon d'orange.
- ◆ Glace aux huîtres et salicorne au Paco-jet, pour sublimer glaces et sorbets.
- ◆ Plats « retour de marché » créés au fil des saisons et du panier du jour.
- ◆ Accords mets & vins : harmonisation des saveurs et initiation à l'œnologie.

L'excellence aujourd'hui, l'émotion à chaque assiette.
APPRENDRE · MAÎTRISER · TRANSMETTRE · RÉGALER



LA TOQUE CHEF ACADEMY

4 UNIVERS DE FORMATION

UN PARCOURS PROGRESSIF ET GOURMAND,
POUR LES PASSIONNÉS D’AUJOURD’HUI ET DE DEMAIN.

Première école de cuisine structurée de la région, la Toque Chef Academy propose un enseignement d'excellence conçu pour initier, perfectionner et rassembler — des ateliers découverte aux formations diplômantes, en passant par les expériences en entreprise et les ateliers dédiés aux enfants.

APPRENDRE.
MAÎTRISER.
TRANSMETTRE.
RÉGALER.



10 PARTICIPANTS MAX.

Un suivi individuel et des gestes corrigés à chaque étape.

SESSIONS DE 4 À 6 H

En semaine et le week-end, en cours du jour ou en soirée.

DE 85 € À 250 €

Selon la thématique et la durée. Abonnement mensuel possible.

RÉSERVATION EN LIGNE

Via la plateforme dédiée de la Toque Chef Academy.

4 UNIVERS POUR 4 ENVIES

UN SEUL OBJECTIF : LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

UNIVERS
1

DÉCOUVERTE

LES ATELIERS THÉMATIQUES

Des ateliers accessibles pour explorer la cuisine française et le travail des produits locaux.

- ◆ Découverte de la cuisine française
- ◆ Pâtisserie & boulangerie : tartes, entremets, soufflés
- ◆ Cuisine anti-gaspillage et légumes de saison
- ◆ Accords mets & vins, initiation à l'œnologie
- ◆ Approche de la cuisine moléculaire

POUR QUI ?

Vous souhaitez découvrir la gastronomie et acquérir des bases solides, simplement et avec plaisir.

UNIVERS
2

PERFECTIONNEMENT

LES COURS AVANCÉS

Pour cuisiniers amateurs confirmés et professionnels en quête de maîtrise.

- ◆ Découpes et cuissons avancées
- ◆ Sous vide au thermoplongeur, basse température
- ◆ Création de menus gastronomiques
- ◆ Gestion et organisation en cuisine professionnelle
- ◆ Cuisines du monde selon les tendances

POUR QUI ?

Vous cuisinez déjà et souhaitez maîtriser les techniques de la haute gastronomie avec confiance.

UNIVERS
3

GRAINES DE CHEFS

LES ATELIERS ENFANTS · 6-14 ANS

Un espace ludique et éducatif pour éveiller la curiosité gastronomique des plus jeunes.

- ◆ Saveurs locales et produits de saison
- ◆ Initiation à la pâtisserie et aux cuisines du monde
- ◆ Alimentation durable et anti-gaspillage
- ◆ Défis culinaires adaptés à chaque âge
- ◆ Nutrition, créativité et esprit d'équipe

POUR QUI ?

Vos enfants rêvent de toques et de tabliers : ils apprennent en s'amusant, dans un cadre sécurisé et inspirant.

UNIVERS
4

EXPÉRIENCES

TEAM-BUILDING & PRIVATISATIONS

Des moments d'exception à partager, en duo, en famille ou entre collègues.

- ◆ Cours en duo et soirées privées à thème
- ◆ Ateliers personnalisés pour les entreprises
- ◆ Démonstrations « live » et chefs invités
- ◆ Soirées gastronomiques et accords mets & vins
- ◆ Événements sur-mesure au Château

POUR QUI ?

Vous cherchez une expérience fédératrice et mémorable, dans un lieu chargé d'histoire.



ATTESTATION

Attestation de participation pour chaque atelier découverte.



FORMATIONS DIPLOMANTES

Des parcours certifiés pour valoriser vos compétences.



CHEFS INVITÉS

Masterclasses animées par des chefs et artisans locaux.



ABONNEMENT & NEWSLETTER

Accès à plusieurs cours à tarif réduit et actualités gourmandes.



TOQUE CHEF ACADEMY
CHÂTEAU DE MIREMONT

LA TABLE DU CHÂTEAU

BRASSERIE GASTRONOMIQUE & TRAITEUR D'EXCEPTION

Au-delà de l'école, la cuisine du Château de Miremont met son savoir-faire au service de vos réceptions : une offre traiteur haut de gamme, avec une capacité de production pouvant atteindre **150 couverts par événement**.

ENTREPRISES & ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

- ◆ Plateaux-repas gastronomiques.
- ◆ Menus sur-mesure pour séminaires, réunions d'affaires et conférences.
- ◆ Buffets thématiques et cocktails d'înotaires.
- ◆ Mariages, anniversaires et événements privés.
- ◆ Service de chef à domicile pour des expériences exclusives.

SOIRÉES & EXPÉRIENCES

- ◆ Soirées gastronomiques thématiques et accords mets & vins.
- ◆ Rencontres et collaborations avec des chefs invités.
- ◆ Démonstrations culinaires en direct.
- ◆ Menus équilibrés en bocaux de verre, à conservation longue durée.
- ◆ Formules et abonnements pour les entreprises locales.



Créations et produits de la mer du Chef Jean-Marc Larrue



Un traiteur d'exception, de 10 à 150 couverts,
au Château de Miremont ou chez vous.

UNE CUISINE DURABLE & ANTI-GASPILLAGE

Une gamme complète et cohérente, pensée avec exigence pour répondre à tous les besoins de votre table et de vos événements — dans le respect du produit, du producteur et de la saison.



LES PLATS « RETOUR DE MARCHÉ »

Les produits à date limite courte sont transformés en plats frais et savoureux plutôt que d'être jetés.



LE PANIER DU JOUR

Fruits et légumes du moment, approvisionnés chaque matin auprès des producteurs de proximité.



LA VALORISATION DES PRODUITS DÉCLASSÉS

Fruits et légumes non calibrés, morceaux de viande et de poisson déclassés sont intégrés à des recettes créatives, sans compromis sur le goût.



LES REPAS EN BOCAUX DE VERRE

Menus nutritionnels équilibrés, en bocaux hermétiques à conservation longue durée : une solution pratique et élégante.



L'EXPLOITATION COMPLÈTE DES INGRÉDIENTS

Rien ne se perd : des sommets de brocolis à leur tronc, chaque produit est travaillé dans son intégralité.



LES PARTENARIATS LOCAUX

Une collaboration étroite avec les fournisseurs de proximité, pour soutenir l'économie régionale et garantir la fraîcheur.

“ *La puissance du terroir, au service de votre table.* ”



L'EXIGENCE. LE TERROIR. LE RÉSULTAT.

Des créations professionnelles, une expérience unique, pour des émotions gourmandes et durables.

CUISINÉ
AVEC EXIGENCE
POUR VOTRE
TABLE

LIVRAISON EXPRESS

Distribution rapide et groupée vers les entreprises locales.

FORMULES ENTREPRISES

Repas quotidiens alignés sur la prime panier des salariés.

MENUS SUR-MESURE

Viande, poisson, soupe, accompagnement et dessert, au choix.



TOQUE CHEF ACADEMY
CHÂTEAU DE MIREMONT

POURQUOI LE CHÂTEAU DE MIREMONT ?

Un lieu d'exception au service d'une gastronomie d'excellence, à Feluy-Seneffe, Belgique.



LE LIEU D'EXCEPTION

Un patrimoine historique, architectural et naturel unique, cœur de l'identité du projet.



LE CAMPUS CULINAIRE

Des installations modernes et parfaitement équipées, dédiées à la formation et à la pratique.



LE LIEU DES MASTERCLASS

Des moments d'exception animés par le Chef Larrue et ses invités, dans un cadre propice à l'excellence.



LE LIEU DES ÉVÉNEMENTS

Un espace privilégié pour les réceptions, dîners gastronomiques, séminaires et rencontres culinaires.



LE PÔLE D'ATTRACTIVITÉ RÉGIONALE

En partenariat avec les acteurs locaux, artisans et producteurs du terroir wallon.



LA BRASSERIE GASTRONOMIQUE

Une table d'exception ouverte sur le parc, vitrine vivante du savoir-faire de l'école.

PLUS QU'UN LIEU, UNE SOURCE D'INSPIRATION.

Le Château de Miremont est ancré dans l'élégance,
le savoir-faire et l'exigence.

Ici se cultivent le goût, la créativité et l'art de
recevoir.

Un environnement unique pour faire naître les
idées, former les talents et bâtir l'avenir de la
gastronomie.



UNE AMBITION COMMUNE

Créer un lieu d'excellence où la gastronomie, la pédagogie et le terroir se rencontrent pour transmettre le goût et faire vivre durablement l'art culinaire.

Faire du Château de Miremont le berceau de la **TOQUE CHEF ACADEMY** :
un symbole, ensemble, à faire rayonner bien au-delà de Feluy.



Construisons, ensemble, un héritage gourmand
et écrivons la première page de cette histoire.

LE SAVOIR-FAIRE ET LE FAIRE SAVOIR.

-  Les grandes histoires de la gastronomie commencent toujours par une vision.
-  La **Toque Chef Academy** est née d'une conviction profonde : il est possible de transmettre autrement. Plus humainement. Plus généreusement. Plus durablement.
-  Notre ambition n'est pas de créer une école de cuisine supplémentaire.
-  Notre ambition est de faire émerger une nouvelle génération de passionnés, capables de cuisiner et de transmettre différemment, de valoriser le terroir et de faire rayonner une gastronomie durable et généreuse.
-  Aujourd'hui, cette vision prend racine au **Château de Miremont**, à Feluy.
-  Demain, elle s'incarnera à travers une communauté d'élèves, de chefs invités et de partenaires du terroir, réunis autour d'une même mission : replacer le goût, le produit et l'humain au cœur de la cuisine.

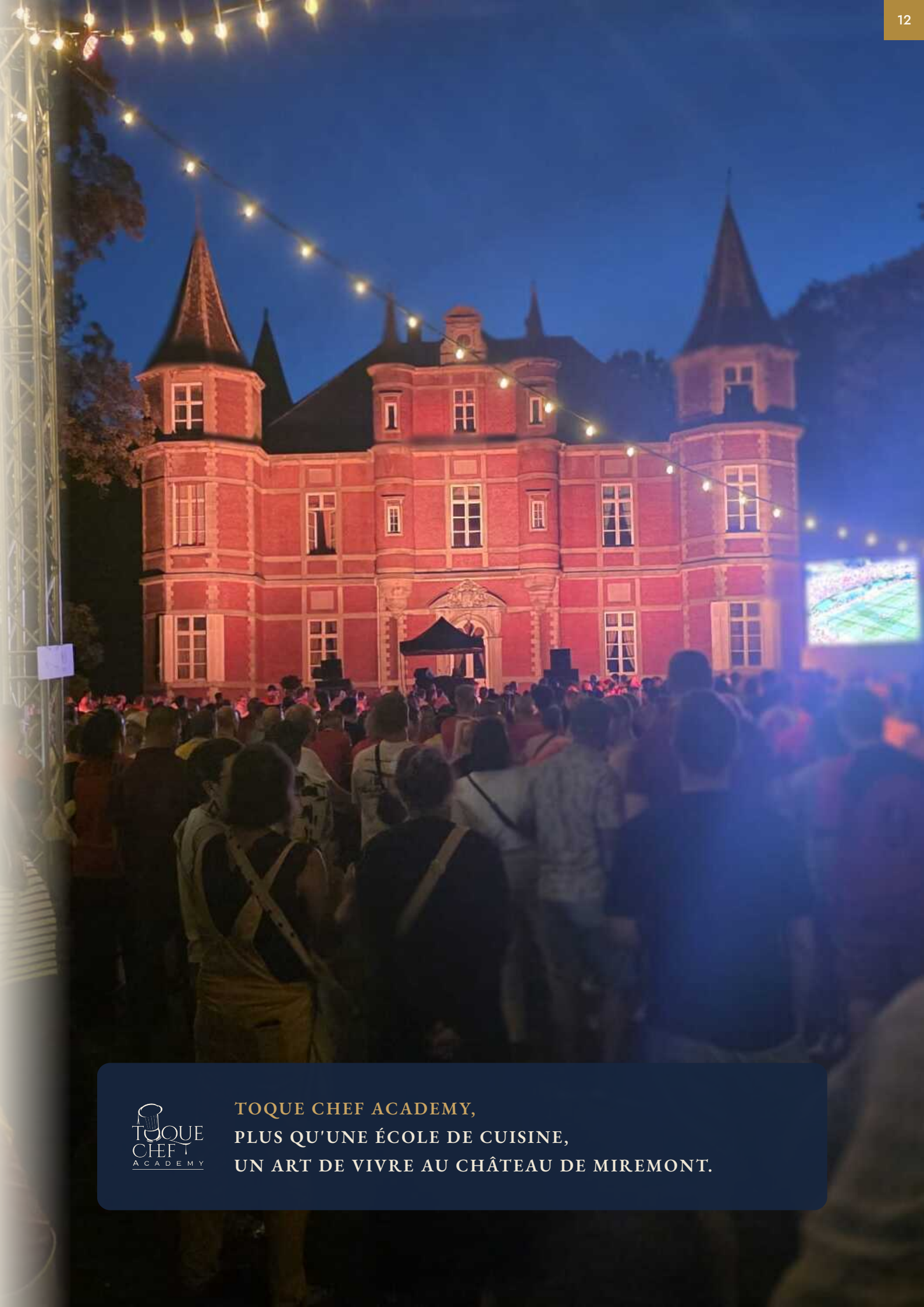
“

LES GRANDES TABLES DE DEMAIN
SONT CELLES QUI ONT LE COURAGE
DE CUISINER AUJOURD'HUI
CE QUE LES AUTRES
IMAGINENT SEULEMENT.

”



TOQUE CHEF ACADEMY
UNE ÉCOLE. UNE TABLE. UNE VISION GOURMANDE. · CHÂTEAU DE MIREMONT, FELUY-
SENEFFE, BELGIQUE



TOQUE CHEF ACADEMY,
PLUS QU'UNE ÉCOLE DE CUISINE,
UN ART DE VIVRE AU CHÂTEAU DE MIREMONT.