

## OFFRE ENTREPRISE → 1 THÉMATIQUE AU CHOIX



### Thématique 1 :

#### Animation anti-gaspi

Comment **réutiliser les fonds de frigo ou les restes** au travers de recettes simples et sympas dans la vie au quotidien ?

Le Chef donnera des astuces et des conseils recettes pour limiter le gaspi !



### Thématique 2 :

#### Animation recettes rapides et efficaces

Animation orientée **organisation au quotidien** pour gagner du temps tout en dégustant de bonnes choses.

Le Chef livrera ses secrets pour préparer les repas de la semaine de manière plus efficace en cuisant une base et en l'utilisant dans de bons petits plats.



La Semaine du Goût® a choisi L'atelier des Chefs pour ses animations clé en main.

Date limite de réservation :  
10 septembre 2018

[Commandez ici](#)

LA  
SEMAINE  
DU  
GOÛT  
2018

## OFFRE ENTREPRISE → 1 THÉMATIQUE AU CHOIX



**Réalisation de 2 recettes de la thématique choisie  
Pour 250 portions de dégustation minimum**

L'offre comprend :

- **Un chef** professionnel de L'atelier des Chefs
- **Tout le matériel de cuisine** (table, ustensiles, kit de dégustation...)
- **Les ingrédients** pour la recette
- **Un kit de communication** Semaine du Goût®

**Animation 7h = 1250€ HT**

La Semaine du Goût® a choisi L'atelier des Chefs pour ses animations clé en main.

**Date limite de réservation :  
10 septembre 2018**



[Commandez ici](#)

LA  
SEMAINE  
DU  
GOÛT  
2018

# QUI EST L'ATELIER DES CHEFS ?



**N°1 des cours de  
cuisine en Europe**

**36 Chefs  
16 Ateliers  
200 000 participants aux  
cours** chaque année

**Une communauté  
digitale engagée**

**3,5 M de VU / mois sur le site  
250 000 abonnés à la NL  
3 500 abonnés aux cours live  
63 000 Fans Facebook  
134 700 abonnés You Tube**



**Jean-Sébastien  
BOMPOIL**

Chef exécutif et co-fondateur de L'atelier des Chefs  
C'est auprès de Michel Roth en tant que chef de cuisine, dans les cuisines du Ritz ou de Lasserre que Jean-Sébastien Bompoil s'est fait connaître du grand public et du cercle prestigieux de la haute gastronomie française.  
Il fut lauréat de nombreux concours de cuisine dont le Coq St Honoré ou Les hauts de France. Jean-Sébastien intervient également régulièrement à la télévision française (France 5, France 2) dans les émissions d'information et de divertissement en tant qu'expert culinaire.  
Jean-Sébastien Bompoil possède enfin une connaissance approfondie des produits de l'agro-alimentaire ce qui fait de lui un chef incroyablement complet et unique dans le monde culinaire.

**16 000 recettes, photos et  
vidéos** créées par nos chefs

**4 Cours en live** par semaine  
**840 replays** live disponibles

**Des contenus  
différenciants**

**360° culinaire  
OFF & ON line : ateliers  
et ICHEF**

**Une expérience  
culinaire unique**

