



ATELIER CUISINE PARENTS ENFANTS

→ 2 recettes au choix : 1 salée & 1 sucrée



Croquette de fromage et tartare de légumes de saison



Mini merveilleux

Pop Cake

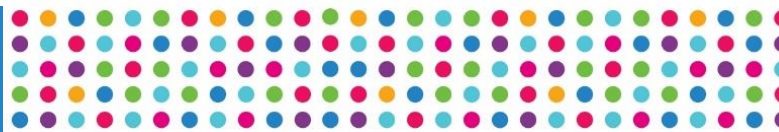


Viande des grisons, purée revisités en croustillant



La Semaine du Goût® a choisi L'atelier des Chefs pour ses animations hautes en goût et en saveurs.

Date limite de réservation :
10 septembre 2019



[Commandez ici](#)



ATELIER CUISINE PARENTS ENFANTS → 2 recettes au choix : 1 salée & 1 sucrée



Réalisation des 2 recettes choisies
Cours de cuisine en DUO parents / enfants

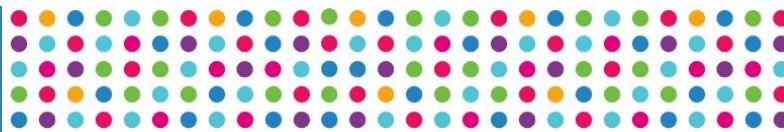
L'offre comprend:

- **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 = 1320 € HT

La Semaine du Goût® a choisi L'atelier des Chefs® pour ses animations hautes en goût et en saveurs.

**Date limite de réservation :
10 septembre 2019**



[Commandez ici](#)

DU
07 AU 13
OCTOBRE

LA
SEMAINE
DU
GÔT*
2019

30^e ÉDITION

QU'EST-CE QUE L'ATELIER DES CHEFS ?

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

**34 Chefs
12 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 Bompail 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 Bompail 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**

**1600 replays live disponibles
sur la plateforme i-Chef**

**Des contenus
différenciants**

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

**Une expérience
culinaire unique**

