



Rendez-vous en assiette inconnue → 2 recettes au choix : 1 salée & 1 sucrée



Brochette poulet,
sauce yaourt au
citron et coriandre



Nems de pomme au
thé et caramel coco

Salade d'agrumes
épicés et son
granola



Gyoza asiatique à
notre façon



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 2020



[Commandez ici](#)



Rendez-vous en assiette inconnue → 2 recettes au choix : 1 salée & 1 sucrée



**Réalisation des 2 recettes choisies
Pour 250 portions de dégustations 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 hautes en goût et en saveurs.

**Date limite de réservation :
10 septembre 2020**



[Commandez ici](#)



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 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

1600 replays live disponibles sur la plateforme i-Chef

Des contenus différenciants

360° culinaire
OFF & ON line : ateliers et ICHEF

Une expérience culinaire unique

