

Conditions d'utilisation

Conditions générales de vente des cours de cuisine pour les particuliers

Article 1- Objet :

L'atelier des Chefs propose des cours de cuisine pour les particuliers dont les différentes formules sont présentées sur son site internet à l'adresse www.atelierdeschefs.fr.

Le contenu du cours, son lieu, ses dates et horaires ainsi que son prix sont présentés sur le site internet.

L'achat d'un ou plusieurs cours de cuisine implique de la part du client l'acceptation sans réserve des présentes conditions générales de vente en vigueur au jour de l'inscription au cours, telles qu'elles apparaissent sur le site internet de L'atelier des Chefs (www.atelierdeschefs.fr).

Le client garantit avoir la capacité juridique pour contracter valablement les produits et services proposés par L'atelier des Chefs sur le site www.atelierdeschefs.fr

Article 2- Inscription aux cours :

L'inscription aux cours de cuisine se fait via le site internet de L'atelier des Chefs ou par téléphone, dans la limite des places disponibles.

L'inscription peut être effectuée tant que le cours est ouvert à la réservation sur le site internet de L'atelier des Chefs.

L'inscription devient définitive à réception d'un e-mail de confirmation de L'atelier des Chefs.

L'atelier des Chefs se réserve le droit d'annuler la réservation lorsque l'identité du client ou son adresse e-mail sont inexactes.

Article 3- Tarifs et modalités de règlement:

Le prix du cours est celui qui figure sur le site internet de L'atelier des Chefs au jour de la réservation.

Les prix sont exprimés en euros TTC.

Le règlement du prix du cours est dû à compter de l'inscription au cours, dès confirmation par L'atelier des Chefs. Le prix du cours de cuisine doit être payé par le client au plus tard le jour du cours, au lieu de réalisation du cours de cuisine. En application de la loi du 4 août 2008, toute somme non payée 30 jours après le cours de cuisine donne lieu, sans mise en demeure préalable, au paiement d'intérêts de pénalités de retard au taux de trois fois le taux légal en vigueur.

Le règlement peut être réalisé en espèces, par carte bancaire, par chèque libellé à l'ordre de L'atelier des Chefs ou par titres restaurants. Les titres restaurants ne sont pas acceptés dans les ateliers localisés au sein des enseignes suivantes: Galeries Lafayette, BHV, Printemps.

Le règlement peut également être réalisé par un Très Bon Cadeau de L'atelier des Chefs ou par tout autre bon cadeau accepté par L'atelier des Chefs au jour où le cours de cuisine est dispensé (notamment, bon Smartbox, bon Fnac ou France Billets). La liste actualisée des bons cadeaux acceptés par L'atelier des Chefs est affichée dans chacun des ateliers.

Les cartes bancaires émises par des banques domiciliées hors de France doivent obligatoirement être des cartes bancaires internationales.

Les chèques doivent être libellés en euros et tirés sur une banque domiciliée en France ou à Monaco.

Article 4-Inscription à un cours pour un nombre de participants égal ou supérieur à 4 personnes :

Toute inscription à un cours de cuisine pour un nombre de participants égal ou supérieur à quatre personnes doit faire l'objet d'une réservation. Celle-ci donne lieu à l'établissement d'un chèque de garantie, pour le montant total du prix du cours réservé.

Le chèque est libellé à l'ordre de L'atelier des Chefs et doit être envoyé dans les meilleurs délais à L'atelier des Chefs à l'adresse de l'atelier qui dispense le cours. [Paris Penthievre , Paris Printemps Nation , Paris Lafayette Maison , Paris Pécelet , Paris Saint-Lazare , Bordeaux , Lille , Lyon , Dijon , Nantes , Strasbourg , Aix en Provence , Toulouse Lafayette Maison , Toulouse Idrac , Rennes].

Pour les cours de cuisine devant être dispensés aux ateliers de Paris Nations, Galeries Lafayette, B.H.V et Saint Lazare, le chèque doit être envoyé à l'adresse de L'atelier des Chefs Saint Lazare, 20, rue Saint Lazare, 75009, Paris.

L'inscription au cours ne devient définitive qu'à réception du chèque de garantie par L'atelier des Chefs. Elle donne lieu à un e-mail de confirmation de L'atelier des Chefs. Le chèque de garantie est restitué au client après paiement du cours, lequel intervient le jour du cours, selon les modalités précisées à l'article 3 ci-dessus.

Après la demande d'inscription au cours, toute diminution du nombre de participants ou annulation globale de la participation est soumise aux conditions suivantes :

Toute diminution du nombre de participants communiquée par écrit à L'atelier des Chefs au plus tard cinq jours calendaires avant le jour du cours réservé entraînera une diminution proportionnelle du prix global du cours, sans pénalité. L'atelier des Chefs restituera au client le chèque de garantie après paiement du cours.

Toute diminution du nombre de participants communiquée par écrit à L'atelier des Chefs moins de cinq jours calendaires avant le jour du cours réservé ne pourra donner lieu à une diminution du prix global du cours. L'atelier des Chefs encaissera le chèque de garantie pour payer la part des personnes ayant effectivement participé au cours et le préjudice résultant de la défection tardive des non participants.

L'annulation globale de la participation communiquée par écrit à L'atelier des Chefs au plus tard cinq jours calendaires avant le jour du cours réservé n'entraînera pas de pénalité. L'atelier des Chefs restituera au client le chèque de garantie, par courrier simple.

L'annulation globale de la participation communiquée par écrit à L'atelier des Chefs moins de cinq jours calendaires avant le jour du cours réservé entraînera application d'une pénalité, du montant du chèque de garantie. L'atelier des Chefs encaissera le chèque de garantie en paiement de la pénalité.

Article 5- Absence de droit de rétractation

Les cours de cuisine dispensés par L'atelier des Chefs constituent une prestation de services de restauration fournie à une date ou selon une périodicité déterminée par application des dispositions de l'article L 121-20-4 du Code de la consommation.

En conséquence, le client est informé qu'il ne bénéficie pas du droit de rétractation prévu par les dispositions de l'article L 121-19 du Code de la consommation.

Article 6- Responsabilité :

L'atelier des Chefs se réserve le droit d'annuler un cours de cuisine en cas de force majeure et une telle annulation ne pourra engager sa responsabilité.

Le client reconnaît et accepte que l'approvisionnement en produits destinés au cours de cuisine est soumis aux aléas du marché, en particulier pour certains produits saisonniers ou à caractère exceptionnel.

Le client accepte en conséquence que L'atelier des Chefs procède à quelques ajustements sur une recette initialement proposée pour un cours donné en fonction de la disponibilité des produits. Lorsque de tels ajustements ne modifient pas fondamentalement la recette ou son esprit, le cours est maintenu et ces ajustements ne donnent pas lieu à un remboursement du prix, total ou partiel.

Lorsque les aléas du marché contraignent L'atelier des Chefs à modifier fondamentalement la recette proposée, L'atelier des Chefs se réserve le droit d'annuler le cours réservé et de reprogrammer celui-ci pour une date ultérieure. L'atelier des Chefs en informera le client dans les meilleurs délais, reprogrammera le cours à une date ultérieure et réservera une place au client si ce dernier le souhaite.

Les cours de cuisine impliquent la participation active du client. Ce dernier accepte de se montrer vigilant et de se soumettre aux consignes d'hygiène et de sécurité qui lui sont données par L'atelier des Chefs, pour le bon déroulement du cours.

L'atelier des Chefs ne pourra pas être tenu responsable des dommages causés à la personne du client ou à ses biens lors des exercices de cuisine.

L'atelier des Chefs ne pourra pas être tenu responsable de tout dommage ou perte des objets et effets personnels apportés par le client. A l'issue du cours, le client qui souhaite reproduire une recette proposée par L'atelier des Chefs le fait sous sa responsabilité. Il lui appartient de veiller à ce qu'aucun risque ne résulte de la préparation de la recette ou de la consommation des produits qu'il aura acquis de lui-même. L'atelier des Chefs ne pourra pas être tenu responsable du résultat d'une recette réalisée par le client, sous sa responsabilité, au motif qu'elle aurait été préalablement proposée lors d'un cours.

Les recettes envoyées au client à l'issue du cours ne reproduisent pas nécessairement l'ensemble des informations et données communiquées au client pendant le cours. L'atelier des Chefs veille à ce que ces documents ou fichiers reproduisent les informations principales qui permettent au client, en combinaison avec les enseignements reçus de L'atelier des Chefs pendant le cours, de réaliser la recette proposée pendant le cours.

Le client a la possibilité d'emporter les plats préparés pendant le cours pour les consommer hors de L'atelier des Chefs, sous sa responsabilité. Les plats doivent être conservés au frais et consommés dans la journée. L'atelier des Chefs ne pourra pas être tenu responsable des dommages résultant de la consommation des plats préparés dans un atelier et consommés hors de celui-ci.

Article 7-Propriété :

Les recettes proposées par L'atelier des Chefs, élaborées pendant le cours et/ou dont une copie est envoyée par e-mail à l'issue du cours sont la propriété de L'atelier des Chefs.

La reproduction, la représentation et la publication des recettes proposées par L'atelier des Chefs sont autorisées pour un usage exclusivement privé ou non-commercial, sous réserve de respecter la paternité de la recette en indiquant, sur le support de diffusion ou de présentation de la recette et au bas de celle-ci, de façon apparente et lisible, la mention « recette proposée par L'atelier des Chefs ».

Article 8-Confidentialité et données personnelles :

Les informations recueillies lors de la réservation d'un cours font l'objet d'un traitement informatique destiné à assurer un meilleur suivi de la réservation. L'atelier des Chefs veille à ce que ces données soient maintenues confidentielles. Elles ne sont pas communiquées à d'éventuels partenaires commerciaux ni à des tiers, sauf autorisation exprès et préalable du client.

Les informations recueillies peuvent être utilisées par L'atelier des Chefs pour proposer au client ultérieurement les offres commerciales et tenir le client informé des produits, des services et des événements proposés par L'atelier des Chefs.

Le site www.atelierdeschefs.fr et le fichier de données collectées à partir de celui-ci sont enregistrés auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL) sous le numéro 113 66 95.

Conformément à la loi «informatique et libertés» du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, le client bénéficie d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui le concernent, qu'il peut exercer en s'adressant à L'atelier des Chefs, 10 rue de Penthièvre, 75008, Paris. Le client peut également, à tout moments' opposer au traitement des données le concernant ou modifier les informations le concernant à partir de la rubrique « mon compte/ma cuisine », sur le site internet www.atelierdeschefs.fr.

Article 9-Différend :

Les présentes conditions générales de ventes sont soumises à la loi française.

Toute réclamation en relation avec un cours de cuisine doit être adressée par écrit à L'atelier des Chefs, 10, rue de Penthièvre, 75008, Paris ou par e-mail (info@atelierdeschefs.fr) ou par téléphone à l'atelier concerné (voir le n° sur <http://www.atelierdeschefs.fr/fr/contact/index.php>).

Les données enregistrées sur le site www.atelierdeschefs.fr peuvent être utilisées à titre de preuve des communications entre les parties, des réservations réalisées par le client et des transactions passées entre L'atelier des Chefs et le client.

Tout différend entre L'atelier des Chefs et le client relatif à ces conditions générales de vente ou à la réalisation d'un cours de cuisine, à défaut de solution amiable, sera de la compétence des Tribunaux du ressort de la Cour d'Appel de Paris.

Conditions générales de vente et d'utilisation du Très Bon Cadeau

Article 1- Objet

L'atelier des Chefs offre à la vente un bon d'achat sous le terme « Très Bon Cadeau ».

Le Très Bon Cadeau est un mode de paiement que son bénéficiaire peut utiliser pour acheter un certain nombre de produits et prestations offerts à la vente par L'atelier des Chefs, selon les conditions exposées ci-après.

Le Très Bon Cadeau est utilisable exclusivement auprès des boutiques et ateliers L'atelier des Chefs établis en France et qui sont partenaires de l'opération Très Bon Cadeau.

Le Très Bon Cadeau est utilisable exclusivement pour paiement hors promotion.

Le Très Bon Cadeau n'est pas nominatif. Il peut être acheté par une personne (« l'acheteur ») et être utilisé par un tiers («le bénéficiaire»).

La commande et l'achat d'un ou plusieurs Très Bon Cadeau et leur utilisation implique de la part de l'acheteur et du bénéficiaire l'acceptation sans réserve des présentes conditions générales de vente et d'utilisation en vigueur au jour de la commande et de l'achat, telles qu'elles apparaissent sur le site internet de L'atelier des Chefs (www.atelierdeschefs.fr).

L'acheteur et le bénéficiaire du Très Bon Cadeau garantissent avoir la capacité juridique pour souscrire valablement au Très Bon Cadeau et aux produits et prestations offerts à la vente par L'atelier des Chefs à tout bénéficiaire d'un Très Bon Cadeau.

Article 2- L'acheteur et le Très Bon Cadeau

La commande et l'achat du Très Bon Cadeau se font via le site internet de L'atelier des Chefs www.atelierdeschefs.fr ou dans l'une des boutiques de L'atelier des Chefs (<http://www.atelierdeschefs.fr/fr/concept/atelier/index.php>).

L'acheteur choisit la valeur monétaire et/ou le temps de participation aux cours de cuisine qu'il souhaite affecter au Très Bon cadeau.

L'acheteur peut choisir d'affecter au Très Bon Cadeau une valeur monétaire, parmi les valeurs proposées par L'atelier des Chefs ou une valeur libre, sous réserve d'un minimum de 36 € TTC et d'un maximum de 150 € TTC. La valeur choisie offre au bénéficiaire du Très Bon Cadeau le droit d'acheter les produits et prestations offerts par L'atelier des Chefs, dans la limite de cette valeur.

L'acheteur peut également choisir d'affecter au Très Bon Cadeau un temps de participation aux cours de cuisine proposés par L'atelier des Chefs, en fonction des temps proposés par L'atelier des Chefs pour le Très Bon Cadeau. Le temps choisi offre au bénéficiaire du Très Bon Cadeau le droit de participer aux cours de cuisine offerts par L'atelier des Chefs, dans la limite de ce temps.

Le prix du Très Bon Cadeau dépend de la valeur monétaire ou du temps de participation au cours qui est choisi par l'acheteur. Le prix est communiqué à l'acheteur lors de la commande sur le site internet ou en boutique. Le prix s'entend Toutes Taxes Comprises. Les prix peuvent être consultés sur le site internet de L'atelier des Chefs.

Les frais de port s'ajoutent au prix. Ils sont communiqués à l'acheteur lors de la commande/achat du Très Bon Cadeau et sont également accessibles sur le site internet www.atelierdeschefs.fr.

Une fois payé, le Très Bon Cadeau n'est ni remboursable ni échangeable.

Article 3- Les modalités de paiement du Très Bon cadeau

3.1. Le paiement en ligne par carte bancaire

Le Très Bon cadeau peut être payé via le site internet de L'atelier des Chefs, par carte bancaire.

Le site internet de L'atelier des Chefs fait l'objet d'un système de sécurisation. Il dispose du procédé de cryptage SSL couplé à de la monétique bancaire, fourni par la société Ogone. Les informations liées à l'achat du Très Bon Cadeau et le numéro de la carte bancaire ne circulent pas en clair sur Internet. L'atelier des Chefs rappelle qu'il est toutefois important de se protéger contre l'accès non autorisé à votre mot de passe et à votre ordinateur. Si vous partagez un ordinateur, vous devez donc vous déconnecter.

L'envoi du Très bon cadeau ne sera effectué qu'après confirmation du paiement par l'établissement bancaire de L'atelier des Chefs.

3.2. Le paiement par chèque à l'issue d'une commande en ligne du Très Bon Cadeau

Le Très Bon cadeau peut également être commandé via le site internet de L'atelier des Chefs et être payé par chèque.

Celui-ci doit être établi à l'ordre de L'atelier des Chefs et envoyé à l'adresse ci-dessous : L'atelier des Chefs, Service Très Bon Cadeau, 10, rue de Penthièvre 75008 Paris.

La commande est validée à réception du chèque et L'atelier des Chefs en informe l'acheteur par l'envoi d'un e-mail de confirmation.

3.3. Le paiement dans l'une des boutiques de L'atelier des Chefs

Le Très Bon cadeau peut également être payé en boutique, par carte bancaire, espèces ou par chèque libellé à l'ordre de L'atelier des Chefs.

3.4. Réserves sur les modes de paiement

Les cartes bancaires émises par des banques domiciliées hors de France doivent obligatoirement être des cartes bancaires internationales.

L'atelier des Chefs se réserve le droit de refuser ou d'annuler la commande ou l'achat du Très Bon Cadeau lorsque l'identité de l'acheteur ou ses coordonnées sont inexactes.

Article 4- Traitement et livraison du Très Bon Cadeau

L'atelier des Chefs s'engage à traiter puis à expédier le Très Bon Cadeau sous trois jours ouvrés à compter de la réception du règlement bancaire ou du chèque.

Le Très Bon Cadeau est ensuite acheminé par les services de la poste, par courrier suivi. L'atelier des Chefs met à la disposition de l'acheteur un espace personnel sur le site internet www.atelierdeschefs.fr pour lui permettre de suivre en temps réel l'état du traitement et de la livraison du Très Bon Cadeau à partir du numéro du courrier suivi.

Le numéro du courrier suivi est communiqué à l'acheteur avec la confirmation de la commande/achat et se retrouve à tout instant dans l'espace personnel « mon compte » de l'acheteur sur le site internet de L'atelier des Chefs.

Article 5-Droit de rétractation

Conformément aux dispositions de l'article L 121.20 du Code de la Consommation, l'acheteur dispose d'un délai de 7 jours pour exercer son droit de rétractation sans avoir à justifier de motifs, ni à payer de pénalités, à l'exception des frais de retour du Très Bon Cadeau.

Le délai mentionné ci-dessus court à compter de la réception du Très Bon Cadeau par l'acheteur ou le bénéficiaire.

Les frais de retour du Très Bon Cadeau sont à la charge de l'acheteur. Seul le Très Bon Cadeau retourné sans délai et en parfait état pourra être remboursé.

Le Très Bon Cadeau doit être retourné à l'adresse suivante : L'atelier des Chefs – SAV Très Bon Cadeau, 10, rue de Penthièvre, 75008, Paris.

Tout retour effectué dans les conditions du présent article donnera lieu à un remboursement du Très Bon Cadeau au plus tard dans les trente jours à compter de la réception du Très Bon Cadeau en parfait état.

Article 6- Le bénéficiaire et le Très Bon Cadeau

Le Très Bon Cadeau est utilisable exclusivement auprès des boutiques et ateliers L'atelier des Chefs établis en France et qui sont partenaires de l'opération Très Bon Cadeau.

Le Très Bon Cadeau octroie à son bénéficiaire :

- une valeur monétaire lui permettant d'acheter les produits et prestations offerts à la vente par L'atelier des Chefs (à l'exception d'un autre Très Bon Cadeau), dans la limite de cette valeur,
- ou un temps de participation aux cours de cuisine offerts à la vente par L'atelier des Chefs dans la limite de ce temps ;

Lorsque le Très Bon Cadeau permet au bénéficiaire d'acheter les produits et prestations offerts à la vente par L'atelier des Chefs, ces produits et prestations sont exclusivement les suivants : les cours de cuisine pour les particuliers offerts à la vente par les ateliers de L'atelier des Chefs partenaires de l'opération Très Bon Cadeau, les produits offerts à la vente dans les différentes boutiques de L'atelier des Chefs partenaires de l'opération Très Bon Cadeau.

Les achats des produits et prestations offerts à la vente par L'atelier des Chefs avec le Très Bon Cadeau sont soumis aux conditions générales de vente respectives des produits et prestations concernés, en vigueur à leur date d'achat et accessibles sur le site internet de L'atelier des Chefs.

Le bénéficiaire utilise librement le Très Bon Cadeau dans la limite de la valeur monétaire et du temps de participation restant au crédit du Très Bon Cadeau.

L'achat en boutique d'un produit ou d'une prestation L'atelier des Chefs avec le Très Bon Cadeau est soumis à la présentation de l'original du Très Bon Cadeau.

Le bénéficiaire ne peut pas utiliser la valeur d'un Très Bon Cadeau pour acheter un autre Très Bon Cadeau.

Le Très Bon Cadeau est valable un an à compter de sa date d'achat.

Le Très Bon Cadeau n'est ni remboursable ni échangeable.

Les informations sur le crédit de valeur monétaire et/ou de temps attaché au Très Bon Cadeau sont conservées par L'atelier des Chefs. Le bénéficiaire peut accéder à ces informations depuis le site internet de L'atelier des Chefs, dans l'espace Très Bon Cadeau.

En cas de perte ou de vol de la carte Très Bon Cadeau, L'atelier des Chefs peut, à la demande du bénéficiaire et sur présentation du ticket d'activation, désactiver à distance la carte Très Bon Cadeau et lui renvoyer par courrier une nouvelle carte Très Bon Cadeau, affectée du solde existant sur le compte Très Bon Cadeau au jour de la déclaration de perte ou de vol. Cette nouvelle carte est facturée 10 € TTC auxquels s'ajoutent les frais de port.

Article 7-Confidentialité et données personnelles

Les informations recueillies lors de la commande et l'achat d'un Très Bon Cadeau font l'objet d'un traitement informatique destiné à assurer un meilleur suivi. L'atelier des Chefs veille à ce que ces données soient maintenues confidentielles. Elles ne sont pas communiquées à d'éventuels partenaires commerciaux ni à des tiers, sauf autorisation exprès et préalable de l'acheteur et du bénéficiaire.

Les informations recueillies peuvent être utilisées par L'atelier des Chefs pour proposer au client ou au bénéficiaire ultérieurement les offres commerciales et tenir ces derniers informés des produits, des services et des événements proposés par L'atelier des Chefs. Ces derniers peuvent s'y opposer depuis la partie « mon compte » du site internet de L'atelier des Chefs.

Le site www.atelierdeschefs.fr et le fichier de données collectées à partir de celui-ci sont enregistrés auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL) sous le numéro 113 66 95.

Conformément à la loi «informatique et libertés» du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, l'acheteur et le bénéficiaire bénéficient d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui les concernent, qu'ils peuvent exercer en s'adressant à L'atelier des Chefs, 10 rue de Penthièvre, 75008, Paris. L'acheteur et le bénéficiaire peuvent également, à tout moment, s'opposer au traitement des

données les concernant ou modifier les informations les concernant à partir de la rubrique « mon compte », sur le site internet www.atelierdeschefs.fr.

Article 8-Différend

Les présentes conditions générales de ventes et d'utilisation du Très Bon Cadeau sont soumises à la loi française.

Toute réclamation à l'occasion de la commande ou de l'achat d'un Très Bon Cadeau ou de son utilisation doit être adressée par écrit à L'atelier des Chefs, 10, rue de Penthièvre, 75008, Paris ou par e-mail (info@atelierdeschefs.fr) ou par téléphone au 00 33 (0)1 53 30 05 82.

Les données enregistrées sur le site www.atelierdeschefs.fr peuvent être utilisées à titre de preuve des communications entre les parties, des commandes prises par l'acheteur et des transactions passées par L'atelier des Chefs avec l'acheteur ou le bénéficiaire.

Tout différend de L'atelier des Chefs avec l'acheteur ou le bénéficiaire relatif à ces conditions générales de vente et d'utilisation, à défaut de solution amiable, sera de la compétence des Tribunaux du ressort de la Cour d'Appel de Paris.

Conditions générales de vente des cours pour les évènements privés

Article 1-Objet :

L'atelier des Chefs propose des cours de cuisine sur mesure pour les entreprises ou les groupes de particuliers sous le terme Evènements. Les différentes formules d'Evènements sont présentées sur le site internet de L'atelier des Chefs à l'adresse www.atelierdeschefs.fr.

Le contenu de l'Evènement, son lieu, ses dates et horaires ainsi que son prix sont présentés sur devis, après discussion avec le client.

Le devis est communiqué au client par écrit, par e-mail, télécopie ou lettre.

L'acceptation du devis par écrit (notamment, e-mail, télécopie, lettre, bon de commande) par le client implique de la part de ce dernier l'acceptation sans réserve des présentes conditions générales de vente en vigueur au jour de la communication du devis, telles qu'elles apparaissent sur le site internet de L'atelier des Chefs (www.atelierdeschefs.fr).

Le client garantit avoir la capacité juridique pour contracter valablement les produits et services proposés par L'atelier des Chefs sur le site www.atelierdeschefs.fr

Article 2-Réservation de l'Evènement :

Lors de l'acceptation du devis par le client, celui-ci est tenu de payer un acompte de 55 % du montant Toutes taxes comprises du prix de l'Evènement. Le paiement de l'acompte doit intervenir au plus tard 15 jours calendaires avant l'Evènement. L'acompte est dû, même en cas d'annulation ultérieure de l'Evènement, dans les conditions exposées à l'article 6 ci-après.

La réservation de l'Evènement au profit du Client est définitive à réception de l'acompte. Cette réception donne lieu à une confirmation écrite par L'atelier des Chefs (notamment, e-mail, télécopie

ou lettre) Avant le paiement de l'acompte, la réservation de l'Evènement n'est que provisoire. Tout paiement tardif peut entraîner le report de l'Evènement. L'atelier des Chefs ne pourra pas être tenu responsable de ce report.

En cas de report de l'Evènement en raison du retard du paiement de l'acompte, l'acompte reste dû et le client pourra réorganiser l'Evènement, aux mêmes conditions de prix, dans les trois mois suivants l'Evènement initial, sous réserve des disponibilités de L'atelier des Chefs et du paiement de l'acompte.

Faute d'avoir réorganisé l'Evènement sous ce délai, le client perd son droit sur l'Evènement et reste tenu de payer l'acompte à L'atelier des Chefs à titre de dommages et intérêts.

Article 3-Evènement dont le prix total est supérieur à 10 000 € HT :

Pour tout Evènement dont le prix total est supérieur à 10 000 € HT (dix mille euros Hors Taxes), L'atelier des Chefs facturera une seconde demande d'acompte devant être payé avant l'Evènement, au plus tard la veille du jour de celui-ci, de sorte que la somme restant due à L'atelier des Chefs, à la date de l'Evènement, ne soit pas supérieure à 5 000 € HT (cinq mille euros Hors Taxes).

Tout paiement tardif de ce second acompte peut entraîner le report de l'Evènement. L'atelier des Chefs ne pourra pas être tenu responsable de ce report.

En cas de report de l'Evènement en raison du retard du paiement de ce second acompte, l'acompte reste dû et le client pourra réorganiser l'Evènement, aux mêmes conditions de prix, dans les trois mois suivants l'Evènement initial, sous réserve des disponibilités de L'atelier des Chefs et du paiement de l'acompte.

Faute d'avoir réorganisé l'Evènement sous ce délai, le client perd son droit sur l'Evènement et reste tenu de payer l'acompte à L'atelier des Chefs à titre de dommages et intérêts.

Article 4- Evènement dont la valeur globale est inférieure à 1 000 € Hors Taxes:

Pour les Evènements dont la valeur globale est inférieure à 1 000 € Hors Taxes , une facture pour le montant global de l'Evènement sera établie lors de l'acceptation du devis. Celle-ci doit être payée au plus tard 15 jours avant l'Evènement.

Tout paiement tardif de la facture peut entraîner le report de l'Evènement. L'atelier des Chefs ne pourra pas être tenu responsable de ce report.

En cas de report de l'Evènement en raison du retard du paiement de la facture, le client pourra réorganiser l'Evènement, aux mêmes conditions de prix, dans les trois mois suivants l'Evènement initial, sous réserve des disponibilités de L'atelier des Chefs et du paiement de la facture.

Faute d'avoir réorganisé l'Evènement sous ce délai, le client perd son droit sur l'Evènement et reste tenu de payer la facture à L'atelier des Chefs à titre de dommages et intérêts.

Article 5-Tarifs et modalité de règlement :

Les prix des Evènements sont exprimés en euros Hors Taxes.

Le règlement des acomptes et du solde du prix se fait par virement bancaire ou par chèque libellé à l'ordre de L'atelier des Chefs et adressé à l'atelier où l'Évènement doit avoir lieu.

Pour les événements devant être réalisés aux ateliers de Paris Nations, Galeries Lafayette, B.H.V et Saint Lazare, le chèque doit être envoyé à l'adresse de L'atelier des Chefs Saint Lazare, 20, rue Saint Lazare, 75009,.

Les chèques doivent être libellés en euros et tirés sur une banque domiciliée en France ou à Monaco.

En application de la loi du 4 août 2008, toute somme non payée 30 jours après l'Évènement donne lieu, sans mise en demeure préalable, au paiement d'intérêts de pénalités de retard au taux de trois fois le taux légal en vigueur.

Article 6-Modification du nombre de participants:

Après acceptation du devis par le client, toute modification du nombre de participants à l'Évènement est soumise aux conditions suivantes :

Toute modification du nombre de participants, communiquée par écrit à L'atelier des Chefs au plus tard cinq jours calendaires avant le jour de l'Évènement, entraînera une réduction ou un augmentation du prix global de l'Évènement conforme au devis, sans pénalité.

Toute diminution du nombre de participants, communiquée par écrit à L'atelier des Chefs moins de cinq jours calendaires avant le jour de l'Évènement, ne pourra donner lieu à une diminution du prix.

Toute augmentation du nombre de participants, communiquée par écrit à L'atelier des Chefs moins de cinq jours calendaires avant le jour de l'Évènement sera soumise à l'accord exprès de L'atelier des Chefs en fonction des possibilités d'approvisionnement supplémentaires. Le coût des participants additionnels fera l'objet d'un forfait individuel supplémentaire, conforme au devis.

Article 7- Annulation globale de l'Évènement par le client, après acceptation du devis :

Après acceptation du devis par le client, toute annulation globale de l'Évènement est soumise aux conditions suivantes :

Si la demande d'annulation est communiquée par écrit à L'atelier des Chefs au plus tard quinze jours calendaires avant l'Évènement, le montant total de l'acompte sera conservé mais pourra être utilisé pour un nouvel Événement dans les trois mois suivants l'Évènement initial, sous réserve des disponibilités de L'atelier des Chefs.

Si la demande d'annulation est communiquée par écrit à L'atelier des Chefs après ce délai mais au plus tard cinq jours calendaires avant l'Évènement, 50% du montant de l'acompte sera acquis à titre de dommages et intérêts pour l'annulation tardive. Le solde sera conservé et pourra être réutilisé pour un Événement ultérieur dans les trois mois suivants l'Évènement initial, sous réserve des disponibilités de L'atelier des Chefs.

Dans les deux hypothèses visées ci-dessus, faute d'avoir réorganisé l'Évènement sous le délai de trois mois, le client perd son droit sur l'Évènement et l'acompte ou son solde sera acquis à L'atelier des Chefs à titre de dommages et intérêts pour annulation tardive.

Si la demande d'annulation est communiquée à L'atelier des Chefs moins de cinq jours calendaires avant l'Evènement, l'intégralité de l'acompte sera acquis à L'atelier des Chefs à titre de dommages et intérêts pour annulation tardive.

Article 8- Absence de droit de rétractation

Les Evènements dispensés par L'atelier des Chefs constituent une prestation de services de restauration fournie à une date ou selon une périodicité déterminée par application des dispositions de l'article L 121-20-4 du Code de la consommation.

En conséquence, le client est informé qu'il ne bénéficie pas du droit de rétractation prévu par les dispositions de l'article L 121-19 du Code de la consommation.

Article 9-Responsabilité :

L'atelier des Chefs se réserve le droit d'annuler un Evènement en cas de force majeure et une telle annulation ne pourra engager sa responsabilité.

Le client reconnaît et accepte que l'approvisionnement en produits destinés au cours de cuisine est soumis aux aléas du marché, en particulier pour certains produits saisonniers ou à caractère exceptionnel.

Le client accepte en conséquence que L'atelier des Chefs procède à quelques ajustements sur une recette initialement proposée pour un Evènement donné en fonction de la disponibilité des produits. Lorsque de tels ajustements ne modifient pas fondamentalement la recette ou son esprit, l'Evènement est maintenu et ces ajustements ne donnent pas lieu à un remboursement du prix, total ou partiel.

Les cours de cuisine impliquent la participation active du client et des participants. Le client s'engage personnellement et pour le compte des participants dont il se porte garant à ce que les participants soient vigilants et acceptent de se soumettre aux consignes d'hygiène et de sécurité qui leurs sont données par L'atelier des Chefs, pour le bon déroulement de l'Evènement.

L'atelier des Chefs ne pourra pas être tenu responsable des dommages causés à la personne des participants ou à leurs biens lors des exercices de cuisine.

L'atelier des Chefs ne pourra pas être tenu responsable de tout dommage ou perte des objets et effets personnels apportés par les participants. Le client reconnaît qu'à l'issue de l'Evènement, le participant qui souhaite reproduire une recette proposée par L'atelier des Chefs le fait sous sa responsabilité. Il lui appartient de veiller à ce qu'aucun risque ne résulte de la préparation de la recette ou de la consommation des produits qu'il aura acquis par lui-même. L'atelier des Chefs ne pourra pas être tenu responsable du résultat d'une recette réalisée par le client ou tout participant à l'Evènement sous sa responsabilité au motif qu'elle aurait été préalablement proposée lors d'un Evènement.

Les recettes envoyées au responsable de l'Evènement à l'issue du cours ne reproduisent pas nécessairement l'ensemble des informations et données communiquées pendant l'Evènement. L'atelier des Chefs veille à ce que ces documents ou fichiers reproduisent les informations principales qui permettent au client, en combinaison avec les enseignements reçus de L'atelier des Chefs pendant l'Evènement, de réaliser la (les) recette(s) proposée(s) pendant l'Evènement.

Article 10-Propriété :

Les recettes proposées par L'atelier des Chefs élaborées pendant l'Evènement et/ou celles envoyées par e-mail au responsable de l'Evènement à l'issue de ce dernier sont la propriété de L'atelier des Chefs.

La reproduction, la représentation et la publication des recettes proposées par L'atelier des Chefs sont autorisées pour un usage exclusivement privé ou non-commercial sous réserve de respecter la paternité de la recette en indiquant, sur le support de diffusion ou de présentation de la recette et au bas de celle-ci, de façon apparente et lisible, la mention « recette proposée par L'atelier des Chefs ».

Article 11-Confidentialité et données personnelles :

Les informations recueillies lors de la réservation d'un cours font l'objet d'un traitement informatique destiné à assurer un meilleur suivi de la réservation. L'atelier des Chefs veille à ce que ces données soient maintenues confidentielles. Elles ne sont pas communiquées à d'éventuels partenaires commerciaux ni à des tiers, sauf autorisation exprès et préalable du client.

Les informations recueillies peuvent être utilisées par L'atelier des Chefs pour proposer au client ultérieurement les offres commerciales et tenir le client informé des produits, des services et des évènements proposés par L'atelier des Chefs.

Le site www.atelierdeschefs.fr et le fichier de données collectées à partir de celui-ci sont enregistrés auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL) sous le numéro 113 66 95.

Conformément à la loi «informatique et libertés» du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, le client bénéficie d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui le concernent, qu'il peut exercer en s'adressant à L'atelier des Chefs, 10 rue de Penthievre, 75008, Paris. Le client peut également, à tout moment s'opposer au traitement des données le concernant ou modifier les informations le concernant à partir de la rubrique « mon compte/ma cuisine », sur le site internet www.atelierdeschefs.fr.

Article 12-Différend :

Les présentes conditions générales de ventes sont soumises à la loi française.

Toute réclamation en relation avec un Evènement doit être adressée par écrit à L'atelier des Chefs, 10, rue de Penthievre, 75008, Paris ou par e-mail (info@atelierdeschefs.fr) ou par téléphone à l'atelier concerné (<http://www.atelierdeschefs.fr/fr/contact/index.php>).

Les données enregistrées sur le site www.atelierdeschefs.fr peuvent être utilisées à titre de preuve des communications entre les parties, des commandes prises par le client et des transactions passées entre L'atelier des Chefs et le client.

Tout différend entre L'atelier des Chefs et le client relatif à ces conditions générales de vente ou à la réalisation d'un Evènement, à défaut de solution amiable, sera de la compétence des Tribunaux du ressort de la Cour d'Appel de Paris.

Mentions Légales

**Article 1-Informations légales sur l'éditeur et l'hébergeur du site Internet
www.atelierdeschefs.fr :**

Editeur et hébergeur du site Internet :

L'atelier des Chefs

Société par actions simplifiée, immatriculée au RCS de Paris sous le numéro B 451 906 317,

Siège social : 10, rue de Penthièvre, 75008, Paris, France

Téléphone : +33 (0)1 53 30 05 82

E-mail : info@atelierdeschefs.com

Responsabilité éditoriale :

Directeur de la publication : Nicolas Bergerault

Développement du site Internet et maintenance technique :

Responsable du site Internet : Nicolas Galle

L'accès au site Internet www.atelierdeschefs.fr ainsi que l'utilisation de son contenu, sont soumis aux conditions ci-après. Le fait d'accéder au site et de naviguer sur le site constitue une acceptation sans réserve desdites conditions.

Les présentes conditions d'utilisation peuvent être modifiées à tout moment. Dès qu'elles sont mises en ligne, ces modifications sont réputées être acceptées par l'internaute, utilisateur du site.

Article 2-Propriété Intellectuelle :

L'ensemble des contenus disponibles sur le site internet www.atelierdeschefs.fr (notamment, les textes, images, vidéos, photos, sons, musiques, logiciels, recettes et plus généralement tout type de données) sont protégées par le Code de la Propriété Intellectuelle.

L'atelier des Chefs est titulaire des droits d'auteurs portant sur ces éléments. L'atelier des Chefs est également titulaire des droits reconnus par le Code de la Propriété Intellectuelle au producteur de bases de données, conformément aux articles L 341-1 et suivants du Code de la Propriété Intellectuelle.

Sont interdits, sans l'accord préalable et écrit de L'atelier des Chefs, toute reproduction, représentation, adaptation, traduction, distribution, diffusion ou transfert sur un autre site de ces éléments, en intégralité ou partiellement.

Par exception à la règle posée ci-dessus, sont autorisées :

la reproduction, la représentation et la publication des éléments du site Internet www.atelierdeschefs.fr aux fins d'illustrer un article de presse, après accord écrit du service presse ou marketing de L'atelier des Chefs (marketing@atelierdeschefs.com) ;

la reproduction, la représentation et la publication des recettes proposées par L'atelier des Chefs pour un usage exclusivement privé ou non commercial, sous réserve de respecter la paternité de la recette en indiquant, sur le support de diffusion ou de présentation de la recette et au bas de celle-ci, de façon apparente et lisible, la mention « recette proposée par L'atelier des Chefs ».

La dénomination L'atelier des Chefs et les logos de L'atelier des Chefs sont des marques enregistrées par L'atelier des Chefs. Leur utilisation nécessite l'accord préalable et écrit de L'atelier des Chefs.

L'établissement d'un lien hypertexte vers une page du site www.atelierdeschefs.fr est soumis à l'autorisation préalable et écrite de L'atelier des Chefs. En toute hypothèse, l'établissement d'un tel lien hypertexte doit être suffisamment clair et précédé de la dénomination « L'atelier des Chefs » et de l'adresse du site Internet www.atelierdeschefs.fr. L'atelier des Chefs se réserve de faire supprimer le lien si le site d'origine est contraire à la ligne éditoriale du site www.atelierdeschefs.fr.

Article 3-Confidentialité et données personnelles :

Les informations que l'internaute communique lors de l'utilisation du site Internet www.atelierdeschefs.fr font l'objet d'un traitement informatique destiné à assurer un meilleur suivi de la relation client. L'atelier des Chefs veille à ce que ces données soient maintenues confidentielles. Elles ne sont pas communiquées à d'éventuels partenaires commerciaux ni à des tiers, sauf autorisation expresse et préalable de l'internaute .

Les informations recueillies peuvent être utilisées par L'atelier des Chefs pour proposer à l'internaute ultérieurement les offres commerciales et le tenir informé des produits, des services et des événements proposés par L'atelier des Chefs.

Le site www.atelierdeschefs.fr et le fichier de données collectées à partir de celui-ci sont enregistrés auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Liberté (CNIL) sous le numéro 113 66 95.

Conformément à la loi «informatique et libertés» du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, l'internaute bénéficie d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui le concernent, qu'il peut exercer en écrivant à L'atelier des Chefs, 10 rue de Penthièvre, 75008, Paris. L'internaute peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données le concernant à partir de la partie « mon compte ».

A l'instar de nombreuses sociétés, L'atelier des Chefs emploie l'utilisation de « cookies » sur le site www.atelierdeschefs.fr, pour assurer un meilleur suivi de la relation client. Le cookie est un fichier informatique au format texte placé sur le disque dur de l'ordinateur de l'utilisateur lors de la consultation de certains sites Internet. Ce cookie ne permet pas à L'atelier des Chefs d'identifier l'internaute; en revanche, il enregistre des informations relatives à la navigation de l'ordinateur de l'internaute sur le site (les pages consultées, la date et l'heure de la consultation, etc.) qui peuvent être lues lors de visites ultérieures de l'internaute. Les cookies peuvent permettre à l'internaute d'optimiser son expérience d'utilisateur en ligne, en enregistrant ses préférences lors de la consultation d'un site spécifique. La durée de conservation de ces informations dans l'ordinateur de l'internaute est de 1 an.

L'internaute peut désactiver l'enregistrement de "cookies" en configurant son navigateur de la manière suivante :

Pour Microsoft Internet Explorer :

choisir le menu "Outils" (ou "Tools"), puis "Options Internet" (ou "Internet Options").

cliquer sur l'onglet "Confidentialité" (ou "Confidentiality")

sélectionner le niveau souhaité à l'aide du curseur.

Pour Mozilla firefox :

Choisir le menu "outil " puis "Options"

Cliquer sur l'icône "vie privée"

Repérer le menu "cookie" et sélectionner les options qui conviennent

Pour Opéra :

Choisir le menu "Fichier">"Préférences"

Vie Privée

Article 4- Contenu du site :

L'atelier des Chefs met en œuvre tous ses efforts pour offrir aux utilisateurs du site Internet des informations de qualité, accessibles dans des conditions techniques optimales.

Il est toutefois rappelé que les informations et les recettes sont données à titre indicatif et informatif.

Le résultat d'une recette dépend en grande partie du tour de main de celui qui la réalise. La réalisation d'une recette proposée par L'atelier des Chefs sur son site internet est de la responsabilité de l'utilisateur ou du tiers qui réalise celle-ci. Il appartient à ces derniers de veiller à ce qu'aucun risque ne résulte de la préparation de la recette ou de la consommation des produits qu'il aura acquis par lui-même. L'atelier des Chefs ne pourra pas être tenu responsable du résultat d'une recette réalisée par l'utilisateur sous sa responsabilité au motif qu'elle aurait été proposée sur le site Internet www.atelierdeschefs.fr.

Malgré tous les soins apportés au contenu du site, L'atelier des Chefs ne peut pas garantir l'exactitude, l'exhaustivité ou l'actualité des informations diffusées sur le site, ni la conformité desdites informations avec l'utilisation que souhaite en faire l'internaute. En conséquence, ce dernier reconnaît utiliser ces informations sous sa responsabilité exclusive.

Article 5- Fonctionnement technique du site :

Le site Internet de L'atelier des Chefs est normalement accessible 24h/24h et 7 jours/7.

L'accès à tout ou partie du site pourra être suspendue ou supprimée en cas de force majeure, de difficultés informatiques, de difficultés liées à la structure des réseaux de télécommunications ou difficultés techniques ou pour des raisons de maintenance, sans que la responsabilité de L'atelier des Chefs puisse être recherchée.

Article 6-Différend :

Le contenu du site et son utilisation par l'internaute sont soumis à la loi française.

Toute réclamation à l'occasion de l'utilisation du site internet www.atelierdeschefs.fr doit être adressée par écrit à L'atelier des Chefs, 10, rue de Penthièvre, 75008, Paris ou par e-mail (info@atelierdeschefs.fr) ou par téléphone à l'atelier concerné (<http://www.atelierdeschefs.fr/fr/contact/index.php>).

Les données enregistrées sur le site www.atelierdeschefs.fr peuvent être utilisées à titre de preuve des communications entre les parties, des commandes prises par l'internaute, et des transactions passées entre L'atelier des Chefs et l'internaute.

Tout différend entre L'atelier des Chefs et l'internaute relatif à l'utilisation du site internet www.atelierdeschefs.fr, à défaut de solution amiable, sera de la compétence des Tribunaux du ressort de la Cour d'Appel de Paris.