



Sortir *jour & nuit*

Quoi ?

Restaurant

Où ?

Paris

Go!

Les tendances **Sortir**

Hôtels // Bar // Restaurant français
// Brunch // Cocktail // Terrasse
// Spa // Sortir entre copines
// Sortir en amoureux

GIORGIO ARMANI



ACQUA di GIÒ

La chanson
du jour

Fool's Gold - Surprise

Ecouter toute la playlist Grazia.fr >

In the city *ca buzz*

1 Grazia.fr sur votre mobile
Mercredi 26 Août - 72479 visites

2 Shopping de Noël: je shoppe quoi pour mon mec?
Mardi 24 Novembre - 46142 visites



© Atelier des Chefs

Infos Pratiques

Adresse : 10 rue de Penthièvre 75008 Paris

Vous allez aimer :

- Pour aller pique-niquer
- Dealissime.com : des bons plans pour les parisiennes
- Tokyo, ville la plus étoilée au Michelin
- Je fais quoi ce week-end : Nightlife, cinéma, shopping...

Lundi 5 Juillet - 197 visites



L'atelier des Chefs : pour devenir une pro du pique-nique chic

Vous êtes adeptes du déjeuner sur l'herbe mais vous frôlez l'indigestion du traditionnel pâté-cornichon-chips ? Alors rendez-vous à l'atelier des Chefs qui propose ce mois-ci des cours sur le pique-nique chic ou comment apprendre l'art de bien recevoir en plein air.

On aime : L'originalité des recettes // les conseils du chef // les prix abordables.

L'atelier des Chefs est l'endroit idéal pour (re)découvrir le plaisir de cuisiner en toute convivialité, sous la houlette de Jean-Sébastien Bompou, ancien sous-chef de l'Hôtel Ritz à Paris. Ce mois-ci, soleil oblige, les cours dispensés par la brigade de chefs professionnels vous donnent l'occasion d'épater votre entourage à votre prochain pique-nique en famille ou en amis. Au menu : crabe cake, brochette de gambas, salade de légumes à la marocaine, tartes sablées et autres pêches pochées à la verveine... Bref, une farandole recettes exotiques qui allient fraîcheur et légèreté pour célébrer l'été.

Prix cours 60'Chrono (1h) : 36 € (next time : mercredi 7 Juillet)

Prix cours La Tradition (2h) : 72€ (next time : samedi 10 Juillet)

Contact : 01 53 30 05 82

www.atelierdeschefs.fr

Auteur(s) : Laurine Antoniol