

# [ Be Why ]

Et pourquoi pas ?



**Yen BUI**

*Tantôt annonceur, tantôt consommateur, j'aime mettre en lumière toutes les créations qui m'ont attirées puis intriguées, au détour d'un magazine, d'un fil RSS ou encore d'une pub TV. Idées d'un jour, idées de toujours, voici toutes celles qui m'ont guidées jusqu'ici...*

Retrouvez aussi mon échantillon d'idées sur : [www.by-consulting.fr](http://www.by-consulting.fr)

## FOLLOW ME

Twitter

## OTHER SITES

::: BY CONSULTING :::

::: AIRRIA :::

::: Navica Conseil :::

Esplegles

Lenshot

Jusqu'à la mode

## TAGS

stratégie (9)

marque (6)

business (5)

lancement (4)

site web (4)

campagne (3)

emploi (3)

études (2)

graphisme (2)

innovation (2)

View all 38 tags

## GET UPDATES

[Subscribe by email »](#)

Get the latest updates in your email box automatically.

[Subscribe via RSS »](#)

[« Back to blog](#)

JAN  
15

## J'ai testé : l'Atelier des Chefs à Strasbourg

Avec l'apparition de l'émission présentée par Cyril Lignac sur M6 "Oui Chef !" en 2005, les Français n'ont jamais si bien appris à cuisiner ! Et aux professionnels du secteur de saisir cette opportunité ! Outre les sites Web ([Marmiton.org](http://Marmiton.org), [goosto.fr](http://goosto.fr)), les offres pléthoriques de livres de recettes, les émissions TV, les coffrets d'initiation (coffret cake&terrines, foie gras, macarons), le concept d'atelier de cuisine a lui aussi connu un engouement particulier...

### Focus on : "l'Atelier des Chefs"

"L'atelier des Chefs, la nouvelle génération de cours de cuisine veut faire redécouvrir à tous le plaisir de cuisiner.", voilà la promesse faite par les frères Bergerault en 2004. **Le concept** : des grands Chefs dispensent des cours de cuisine, à travers une série de cours et de recettes à la carte, pour répondre aux envies de tous. Organisé en franchise, le réseau compte aujourd'hui 8 ateliers en France. **Une offre structurée** : des cours de cuisine classés en différentes catégories (souvent en fonction du nombre de plats à réaliser), une boutique culinaire dans la quasi totalité des ateliers, et "the last but not least", une plateforme web riche en recettes, vidéos, blog, etc.

### Mon avis

Grâce à mon "Très Bon Cadeau" (merci Papa Noël !), autrement dit une carte prépayée utilisable en plusieurs fois, j'ai ainsi pu testé le concept par moi-même.

**J'ai aimé** : le design store, la boutique, la table à manger gigantesque pouvant accueillir au moins 20 personnes, les services associés (accord mets & vins, carte des boissons à table).

**J'ai moins aimé** : après démonstration des gestes principaux par le Chef, les participants réalisent la recette. Le hic, c'est qu'il n'y a qu'une table de cuisson pour le groupe, donc on ne réalise pas soi-même la recette de A à Z. Chacun participe à quelques étapes de la recette. Le plaisir d'avoir réalisé entièrement une recette digne d'un restaurant n'est donc pas assouvi. Dommage.

Toutefois, étant épicurienne de nature, je reconnais avoir aimé découvrir des nouvelles associations de saveurs, des nouvelles techniques de cuisson, et apprécié la part de galette offerte ! (Qui m'a valu une bouteille de cidre offerte pour toutes les reines !) A refaire, donc !



Source : [www.atelierdeschefs.fr](http://www.atelierdeschefs.fr)

122 Views | Favorited 0 Times

Filed under: [concept](#) [cuisine](#) [franchise](#) [test](#)

## COMMENTS (1)

Jan 15, 2011



Nicolas Jean said...

Je te propose de venir découvrir Cuisine Aptitude ... chacun fait sa recette, avec la table de cuisson au milieu des plans de travail pour que chacun puisse suivre cette étape si importante ! [www.cuisineaptitude.com](http://www.cuisineaptitude.com)

A bientôt,

LEAVE A COMMENT...

To leave a comment on this posterous, please login by clicking one of the following.

[posterous](#) [login or signup](#) [f Connect](#) [login with twitter](#)

Theme by [Xavier](#).



Create your own free Posterous site now »

More great Posterous themes at [themes.posterous.com](http://themes.posterous.com)