



NOUVEAU

Weight Watchers s'invite à L'atelier des Chefs !



Parce que bien manger c'est déjà bien cuisiner, Weight Watchers et L'atelier des Chefs vous proposent dès le mois de février une série de cours de cuisine pour des plats équilibrés et gourmands.

Le meilleur moyen d'avoir une alimentation à la fois saine, équilibrée et gourmande, c'est de cuisiner soi-même afin de pouvoir contrôler les apports en matière grasse et en sucre.

Les adhérentes Weight Watchers ont bien compris cette démarche et, après le succès des livres de recettes, elles ont fait part de leur envie d'aller plus loin en « réclamant » la création de cours de cuisine qui associent équilibre, variété et plaisir.

Afin de répondre à cette demande, Weight Watchers s'est associé au leader des cours de cuisine en France : L'atelier des Chefs. Depuis sa création en 2004, L'atelier des Chefs remet avec succès les Français aux fourneaux. Dans les 15 ateliers répartis en France, des cours de 30 minutes à 2 heures s'articulent

autour de thématiques ou de menus de saison.

Dès le mois de février, vous pourrez donc participer à des cours de cuisine de 2 heures, à 72 €, dédiés à Weight Watchers. Avec des recettes équilibrées et gourmandes à la fois, Weight Watchers et L'atelier des Chefs vont prouver que minceur rime avec plaisir et diversité.

Les cours reprendront des thématiques comme « la Saint Jacques », « les asperges » ou encore « les crêpes et galettes » afin de vous apprendre à sublimer certains produits, ou encore des menus complets afin de vous aider à concocter un repas qui sera facilement réalisable chez vous. Les inscriptions se feront sur www.atelierdeschefs.fr à partir de début janvier, dans la rubrique « cours ». Les fiches recettes seront envoyées par email après les cours.



Avec L'atelier des Chefs, redécouvrez le plaisir de cuisiner !

D'une durée d'1/2 h à 4 h, nos cours de cuisine sont accessibles à tous et répondent à toutes vos envies.

Cuisine régionale ou du monde, traditionnelle ou innovante, salée, sucrée ou sucrée-salée, initiation œnologique, art des cocktails... Nos Chefs professionnels vous transmettent leur savoir-faire culinaire dans une ambiance conviviale et décontractée !

Découvrez toutes nos formules sur : www.atelierdeschefs.fr

Retrouvez également sur notre site Internet tout le savoir-faire des Chefs grâce à nos recettes de cuisine en photos et vidéos ainsi que les fiches ingrédients et techniques de Chefs.