

Date : 25/02/11

Weight Watchers et L'atelier des Chefs : l'alliance de la diététique et de la gastronomie

Weight Watchers et L' **atelier** des **Chefs** associent leurs talents pour démontrer que plaisir des sens peut rimer avec équilibre. Weight Watchers poursuit ainsi sa démarche de sensibilisation en amont à l'équilibre alimentaire, avec par exemple, la collaboration avec un lycée hôtelier pour former les futurs chefs à cuisiner de manière équilibrée. De son côté, L' **atelier** des **Chefs** , leader français des cours de cuisine, concrétise son crédo : bien manger, c'est bien cuisiner. En alliant ainsi expertise nutritionnelle et savoir faire culinaire, Weight Watchers et L' **atelier** des **Chefs** ont initié une série de cours de cuisine qui concilient gastronomie et plaisir gustatif avec équilibre et variété. De Février à Avril, des thématiques comme « le Cacao », « la Saint Jacques », ou les « Crêpes et Galettes » se succéderont pour offrir autant d'occasions d'élargir son répertoire de cuisine. En deux heures, les chefs pourront partager avec les participants les secrets d'une cuisine légère, savoureuse et équilibrée, mais aussi toutes les techniques de chefs pour apprendre et se perfectionner. A l'issue de ces 2 heures de cours, les chefs et les participants pourront se réunir autour d'une table pour prolonger le plaisir et goûter les plats préparés le jour même. Et surtout, nul besoin de prendre des notes, puisque toutes les « fiches recettes » seront envoyées par e-mail après les cours. L'occasion de faire et refaire ces recettes chez soi pour épater amis et famille. Crêpes et galettes : En février, la chandeleur est à l'honneur. Ce cours permettra aux élèves de renouveler cette tradition de façon originale et surprenante ; Un soupçon de cacao : Pour la Saint Valentin, le cacao offrira aux amoureux la possibilité d'apprendre à cuisiner un dîner romantique et surprenant autour de cet ingrédient aux multiples facettes. Le dîner se transformera alors en un voyage autour du monde ; Mousse, émulsion et légèreté : Des gestes de professionnels pour faire virevolter les légumes ; Saint Jacques hors de sa coquille : Ce produit de grande qualité diététique saura surprendre avec des recettes inédites ; Printemps chic : Une thématique fraîche pour accueillir le printemps L'appel des asperges : Au mois de mai ce légume de saison fait ce qu'il lui plaît dans les assiettes, ce qui réjouit nos papilles. Détails pratiques en bref : Cours dispensés dans les 15 **ateliers** de L' **atelier** des **Chefs** en France § 2 Thématiques/ mois de Février à Avril 2011 Durée : 2h Prix : 72 € Inscription aux cours dès maintenant sur www.atelierdeschefs.fr

Évaluation du site

Ce site s'adresse aux professionnels du secteur de la beauté. Il leur propose l'actualité du milieu et des services de publication d'articles, d'annonces, un annuaire des liens et des pros, etc.

Cible
Professionnelle

Dynamisme* : 3

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Liste des ateliers des Chefs : L'atelier des Chefs Paris Péclet, 27, rue Péclet, Paris 15
L'atelier des Chefs Paris Penthièvre, 10 rue de Penthièvre, Paris 8
L'atelier des Chefs Saint Lazare, 20, rue St Lazare, Paris 9
L'atelier des Chefs Paris Galeries Lafayette Maison, étage -1, 35, boulevard Haussmann, Paris 9
L'atelier des Chefs- BHV Rivoli, 3ème étage du magasin principal, 55, rue de la verrerie, Paris 4
L'atelier des Chefs Paris Printemps Nation, 21, Cours de Vincennes (étage 4), Paris 20
L'atelier des Chefs Lyon, 8, rue St Nizier
L'atelier des Chefs Bordeaux, 25, rue Judaïque
L'atelier des Chefs Nantes, 11, rue de la Clavurerie
L'atelier des Chefs Lille, 74, Bd de la Liberté
L'atelier des Chefs Dijon, 18, rue Chaudronnerie
L'atelier des Chefs Aix en Provence, 14-16 rue Constantin
L'atelier des Chefs Strasbourg, 39, rue du Faubourg de Savernel
L'atelier des Chefs Toulouse Lafayette Maison, 77, Rue Alsace Lorraine
L'atelier des Chefs Toulouse Idrac, 5, rue Idrac

Weight Watchers : Démarche globale de perte de poids visant l'apprentissage des bonnes habitudes alimentaires et reposant sur la combinaison d'une approche pédagogique unique et d'un programme d'amaigrissement à la pointe des recherches en matière de nutrition. Weight Watchers propose plusieurs solutions pour suivre le programme pour que chacun puisse choisir celle qui lui convient le mieux : dans les centres en réunions, en entretiens individuels, sur internet, par téléphone et en entreprises. L'Atelier des Chefs : Leader français des cours de cuisine, les 15 ateliers proposent des cours de cuisine de 30 minutes à 4 heures, accessibles à tous et à partir de 15€, autour de thématiques diverses. En compagnie de chefs professionnels, les participants apprennent techniques culinaires et recettes de saison pour ensuite déguster les plats réalisés.