

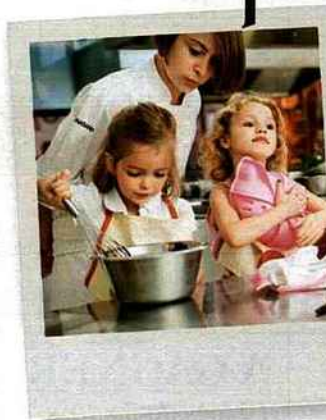
PLEINE VIE ET L'ATELIER DES CHEFS

→ GRAND CONCOURS CUISINE

→ les 6 meilleures recettes publiées

Ma pâtisserie préférée!

Gâteau au chocolat, cake au citron, tarte aux fraises... Il y a toujours une recette unique gardée jalousement de génération en génération. Cette année, *Pleine Vie* s'associe à L'Atelier des Chefs pour promouvoir cette transmission familiale. La cuisine est un formidable vecteur de partage, de plaisir et de convivialité, trois valeurs phares de L'Atelier des Chefs! Nous vous invitons à nous faire partager la recette que vous aimeriez apprendre à vos petits-enfants (de 8 à 18 ans). À vous de jouer!



1^{er} prix

→ 1 an de cours de cuisine
Devenez un vrai cordon-bleu en assistant, une fois par mois pendant 1 an, au cours de L'Atelier des Chefs le plus proche de chez vous!



2^e et 3^e prix
→ Des cours "Grande cuisine de saison" de 4 h
4 heures de cours pour vivre une véritable demi-journée de perfectionnement à la cuisine. Une expérience exceptionnelle!



Du 4^e au 6^e prix
→ Des cours "La Tradition" de 2 h
Cuisine traditionnelle ou du monde, salée ou sucrée... Réalisez 3 à 4 recettes inventives et apprenez les techniques indispensables des chefs!

Comment jouer

Adressez-nous votre recette de famille accompagnée d'une note expliquant pourquoi vous désirez transmettre cette recette de pâtisserie à votre petit-enfant (de 8 à 18 ans). Un jury, composé d'un chef de L'Atelier des Chefs, de Jeanne Thiriet, directrice de la rédaction, et de Bénédicte Tabone, chef du service Cuisine de *Pleine Vie*, sélectionnera les 30 meilleures recettes. Les 6 premières seront réalisées par le chef de L'Atelier des Chefs et publiées dans un prochain numéro de *Pleine Vie*.
Envoyez vos recettes (une par famille) jusqu'au 16 novembre 2012 (le cachet de la poste fait foi) à : **Pleine Vie, concours de cuisine : 8, rue François-Ory, 92543 Montrouge Cedex** ou par mail à l'adresse suivante : concourscuisine@mondadori.fr.

Règlement déposé chez Maître Simonin, huissier de justice à Paris, disponible sur demande à l'adresse ci-dessus.

Du 7^e au 20^e prix

→ Le livre "L'Atelier des Chefs"

Apprenez les 100 techniques culinaires indispensables et découvrez 50 recettes illustrées pour mettre en pratique vos nouveaux acquis!



Du 21^e au 30^e prix

→ 1 mois de cours "Live en ligne"

Avec le cours live en ligne, cuisinez de chez vous avec un chef professionnel et posez-lui en direct toutes les questions que vous souhaitez!

