



URBAN GUIDE Marseille



Un véritable atelier pour faire tout comme les grands chefs

L'ATELIER DES CHEFS

On prépare, on déguste

Voilà qui rendra fier service à tou(te)s les nul(le)s en cuisine Du mardi au samedi L'Atelier des Chefs leur donne rendez-vous sur le Vieux Port juste à côté de La Cneé pour participer à des cours faciles et pas chers Eh oui ce joyeux établissement a ouvert ses portes – et sa terrasse – au début de l'été avec la ferme intention de remettre les Marseillais aux fourneaux Et à niveau ! Au programme des cours de 30 minutes à 2 heures 30 minutes à l'heure du déjeuner (15 €) mais aussi « l'En-cas » (30 minutes) le « 60 Chrono » le « Menu » le « Tradition » le « Graine de chef » sans oublier le cours « Parent-enfant » le « Marche du chef » la « Grande cuisine de saison » Le tout réalisé avec des produits du quotidien dégustation à la clef On peut aussi craquer pour la gamme d'ustensiles de cuisine les produits d'épicerie de l'enseigne en vente sur place et même depuis chez soi suivre les premiers cours de « cuisine live » en ligne avec des « intergastronautes » du monde entier

-/ Prepare it, taste it From Tuesday to Saturday L'Atelier des Chefs on the Vieux Port just beside the fish market invites one and all to its easy inexpensive cookery lessons This cheerful place (and its terrace) opened at the start of the summer with the firm intention of getting Marseille folk back into the kitchen and up to scratch cookery wise Lessons vary from 30min to two hours and from lunch snacks and quick meals to traditional fare budding chef the chef's market parent and child and great seasonal cuisine All with day to day produce and a taste at the end They also sell an amazing selection of kitchen utensils and their own groceries range Back home you can follow the first live cookery lessons online

42 quai Rive Neuve, Marseille 7^e – Tel 04 95 09 01 34