



L'Atelier des chefs à l'heure de la fête pascale



Assaisonnement, cuisson, accompagnements et dressage des assiettes : jusqu'à samedi, l'Atelier des chefs propose des cours de cuisine pour petits et grands autour de Pâques.

/ PHOTO C.B.

Avec 200 000 clients attirés en 2011, l'Atelier des chefs est le porte-parole de la cuisine à la maison en même temps que l'auteur d'un état des lieux des Français en cuisine.

"Sommes-nous des stars du fourneau ou nuls en cuisine?", "L'espace cuisine est-il notre nouvelle scène sociale de frime, de loisirs, de déstress, de transmission?" questionnent François et Nicolas Bergerault, ses créateurs en 2004. Pour eux, *"bien cuisiner rend les repas plus conviviaux. C'est une activité valorisante et un moment de partage"*.

Ces deux visionnaires sont fiers de leur bilan car l'Atelier des chefs, c'est à présent 19 ateliers créés à Paris, en région et même à Londres et Dubaï, 1,5 million de visiteurs sur le site www.atelierdeschefs.fr, une gamme d'ustensiles de cuisine et de produits d'épicerie à leur marque, une application iChef pour iPhone et iPad (70 000 téléchargements). C'est aussi plusieurs partenariats avec de grandes mar-

ques de l'agroalimentaire. Redécouvrir ensemble le plaisir de cuisiner est leur credo en proposant des cours accessibles à tous (cours parents/enfants de 7 à 12 ans, enfants de 6 à 12 ans), d'une durée d'une heure et demie à 4 h, à partir de 17 € pour un plat principal avec le dessert offert. Là, des chefs professionnels transmettent cuisine régionale,

Ce samedi, deux heures intensives pour réaliser trois recettes autour du chocolat.

du monde ou traditionnelle. La boutique offre, par ailleurs, un grand choix de produits destinés à la cuisine et propose aux comités d'entreprises des cartes cadeaux. Pour Pâques, convivialité et chocolat sont au menu pour tous les amateurs de viande d'agneau et de cacao: l'Atelier

des chefs propose des cours de cuisine jusqu'à samedi autour de la fête pascale. Toutes les techniques de chef seront dévoilées: assaisonnement, cuisson, accompagnements et dressage des assiettes. Seul ou à plusieurs, entre adultes ou avec les enfants, chacun pourra découvrir ou redécouvrir le plaisir de cuisiner...

Margot de Viton et Marion Feurgard, les responsables de l'Atelier à Marseille, seront heureuses de vous accueillir. Pour les gourmands de 13 à 99 ans: ce samedi, de 9 h 30 à 11 h 30, deux heures intensives pour réaliser trois recettes autour du chocolat. Seront mis à l'honneur: le crémeux au chocolat noir avec un crumble de noisette et son émulsion au tiramisu, le merveilleux au chocolat blanc et à la framboise, les truffes au chocolat de Cuba et rhum. **C.B.**

Réservez vos cours sur www.atelierdeschefs.fr; ☎ 04 95 09 0134; ouvert du mardi au samedi de 9 h à 19 h, 42, quai de Rivé Neuve (7^e).