



## Cocktail Party à L'Atelier des Chefs

L'Atelier des chefs dispose de 200 m<sup>2</sup> qui s'articulent autour de trois espaces entièrement dédiés à la gastronomie.

**E**n entrant, vous tombez nez-à-nez avec la boutique qui ne peut que tenter ceux qui aiment la cuisine, les ustensiles pratiques et singuliers –moules à nonette, tabliers logotés, siphons– et découvrez avec délice le petit corner épicerie fine qui ne laissera pas de marbre les amateurs de bonne chère. On y trouve

surre des promesses et on arrive dans le fameux laboratoire où chefs et barmen se préparent à donner aux élèves les ficelles pour réussir le cocktail parfait et les tapas express qui séduiront leurs invités.

Une Cocktail Party donc ? Mais qu'est-ce que c'est ? Un cours convivial en format afterwork de 19h à

brement de stand en stand pendant deux heures, avec au programme 2 stands cocktails et 4 stands tapas à volonté durant le temps imparti.

On réalise les recettes en quelques minutes puis on déguste sur le pouce juste après. C'est festif, c'est vivant et cela permet de faire des rencontres ou de se retrouver entre collègues, entre amis pour partager un moment différent.

«La clientèle est plutôt jeune pour ce format afterwork, entre 20 et 40 ans, avec autant d'hommes que de femmes» déclare Geoffroy Cahen, directeur d'exploitation, «mais ce n'est pas une règle ! Parfois on privatise le lieu et l'atelier pour des enterrements de vie de jeune fille, des réunions d'entreprise ou des anniversaires.»

Les ateliers Cocktail Party s'adressent donc à tous et permettent de réunir des personnes autour de la passion de la cuisine et du DIY – Do It Yourself – qui permettra aux élèves de l'Atelier de clamer haut et fort devant leurs convives : «C'est moi qui l'ai fait !» Mais L'Atelier des Chefs les aura sans doute un peu aidés...

Cocktail Party 2h – 38€/ personne

[www.atelierdeschefs.fr](http://www.atelierdeschefs.fr)

5 rue Idrac - 31000 Toulouse

0561474776



© Franck Aliz/JT

Geoffroy Cahen, manager d'exploitation et ses deux chefs de cuisine, Aline Schneider et William Andrieu.

de nombreuses saveurs de vinaigre balsamique ou de la poudre à macarons par exemple... De quoi donner envie de s'installer immédiatement aux fourneaux au fond de l'Atelier !

On traverse la grande salle de dégustation où la table d'hôte su-

21h le dernier vendredi du mois. Il peut accueillir jusqu'à 60 personnes. Une thématique est à l'honneur pour chaque Cocktail Party et les participants s'activent sous la houlette des chefs et barmen. Plusieurs stands sont à leur disposition. L'idée est de circuler li-

## ➤ Cocktail Party Saint-Valentin

Pour vous mettre l'eau à la bouche et le cœur à l'ouvrage, voici le programme du vendredi 14 février :  
Samoussa de gambas à la citronnelle et au gingembre, Tomates caramélisées au fenouil façon pomme d'amour, Sex on the beach, Philtre d'amour, Burger de boeuf classique, sauce béarnaise en siphon, Crêpes Suzette au Grand Marnier.

