



I **L'Atelier** des chefs publie

Démocratiser la cuisine et faire redécouvrir le plaisir de préparer à manger, tels sont les mots d'ordre de L'Atelier des chefs, à Bordeaux. Plus qu'un cours de cuisine, ce nouveau concept, lancé en juillet 2004 par Nicolas et François Bergerault, deux frères tous deux diplômés de prestigieuses écoles de commerce et passionnés de cuisine, est un véritable succès. Dans plus de 12 ateliers, en France et à l'étranger, se succèdent tous les jours dans une ambiance conviviale quatre ou cinq cours d'une demi-heure à quatre heures, suivis de la dégustation : cuisines traditionnelle, régionale, du monde, detox, moléculaire, sucrée, art des cocktails... les chefs professionnels transmettent aux particuliers comme aux entreprises tout l'art culinaire.

Mais, au-delà des cours, L'Atelier des chefs, c'est aussi une boutique d'ustensiles et d'épicerie, un portail culinaire online, une application iPhone, des cartes cadeaux et un livre. "Le Cours de cuisine de L'Atelier des chefs", sorti en mai, se présente comme une véritable innovation. En plus d'expliquer les techniques indispensables pour cuisiner et de proposer 50 recettes illustrées, il offre la possibilité, grâce aux tags 2D, de charger des vidéos d'explication directement sur un téléphone mobile. Cette nouvelle génération de cuisiniers veut réconcilier les Français avec les fourneaux.

www.atelierdeschefs.fr