



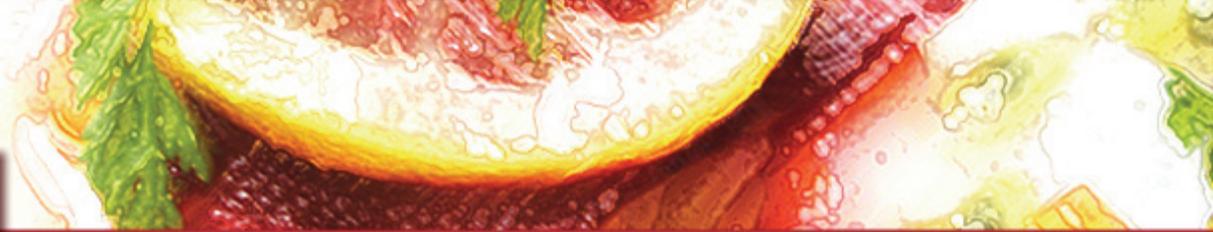
L'ATELIER DE
CUISINE GOURMANDE

Cours de Cuisine Renaud Defour

DOSSIER

d e p r e s s e

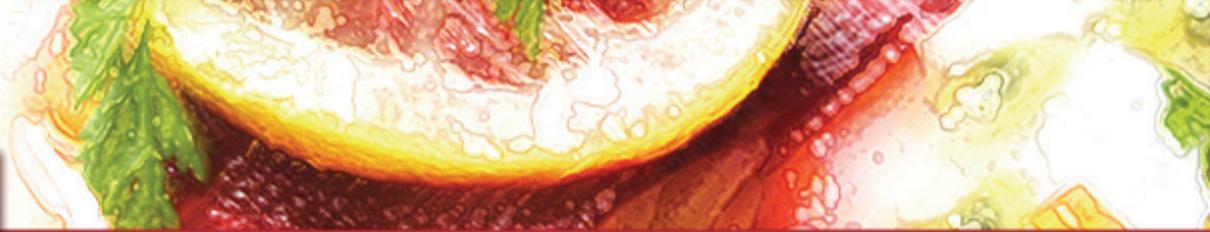




Contenu

1	Historique de l'entreprise	3
2	Ce que propose l'Atelier de Cuisine Gourmande	3
3	L'équipe	4
4	La confiance des grands comptes.....	4
5	Les moments phares	4
6	Qui contacter ? où nous retrouver ?	5
7	En résumé.....	6





1 Historique de l'entreprise

Créée en 1997, pionnière et leader dans la région pour cette activité.

Ancienne association créée en 1997 connue sous le nom de Culture et Gastronomie, cette structure a pris le statut de société (EURL) en 2007 en devenant : l'Atelier de Cuisine Gourmande.

Cette PME a été créée par Renaud Defour un ancien élève de l'école hôtelière de Toulouse. Après avoir travaillé auprès des grands chefs parisiens : au "Lord Gourmand", au "Windsor" et au "Ramponeau", Renaud Defour a élargi ses connaissances en cuisine de prestige (cuisine privée sur yacht) ainsi que dans des domaines aussi variés que la gastronomie régionale et la cuisine diététique dans différentes structures.

Depuis sa création, il partage, avec les autres chefs de l'Atelier de Cuisine Gourmande, sa passion de la cuisine à plus de 4800 personnes par an.

Les cours de cuisine aujourd'hui sont très développés en France et liés à la volonté de bien manger, de bien-être des Français... Cependant l'Atelier de Cuisine Gourmande garde incontestablement son statut de pionnier dans la région Midi-Pyrénées. Après plusieurs années d'activité, cette entreprise a su imposer son nom et se faire reconnaître.

2 Ce que propose l'Atelier de Cuisine Gourmande

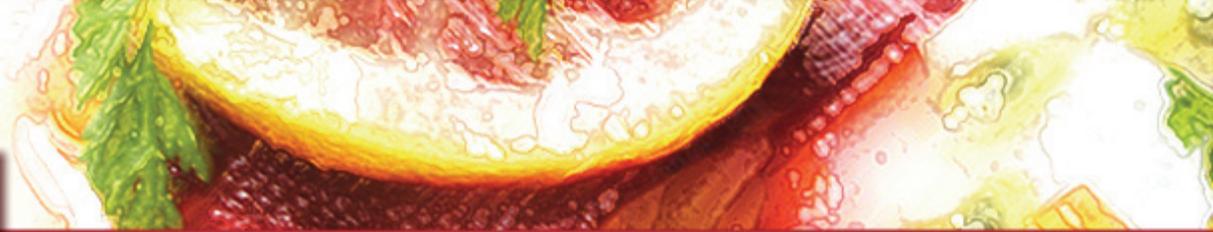
Des cours de cuisine de 30 minutes à 4 heures. Des préparations à déguster sur place ou à emporter. Vivre cette activité en groupe ou individuellement... pour aborder les techniques culinaires des chefs.

L'Atelier de Cuisine Gourmande propose une dizaine formules. Du midi express qui dure 30 minutes où l'équipe confectionne un plat et mange sur place avec le chef, à la formule Chef Traiteur Amateur pouvant durer jusqu'à 4 heures, où les participants préparent entrée, plat et dessert pour 6 convives, à emporter.

Les possibilités sont multiples. Les participants peuvent venir seuls ou en groupe et participer, dans un cadre individuel ou professionnel, à une activité originale et conviviale. Toutes les recettes proposées à l'Atelier de Cuisine Gourmande sont faites pour être à nouveau réalisées chez soi.

Des cours abordables : à partir de 19 € et pour tout niveau, des macarons aux sushis en passant par foie gras et tajines, l'Atelier de cuisine Gourmande propose un programme qui sait combler toutes les envies.





3 L'équipe

Une équipe de chefs, anciens cuisiniers des plus grands restaurants étoilés de France.

Pour choisir ses chefs, Renaud Defour recrute sur 3 critères: le professionnalisme, la passion de la cuisine, et la pédagogie.

Tous les chefs qui enseignent à l'Atelier de Cuisine Gourmande, savent partager leurs connaissances, et ont une expérience et un savoir-faire incontestable. Tous ont auparavant travaillé au sein des plus grands établissements hôteliers ou de restauration français tel que "Le Port Palace" à Monaco - 4 étoiles Luxe pour Ludovic Jaumotte, ou encore "l'Hôtel Carlton à Cannes" pour Laurent Régalet. (Les cv sont disponibles sur notre site <http://coursdecuisine.net/particuliers-presentation.html>, voir encart « chefs »).

4 La confiance des grands comptes

Notre établissement accueille les Comités d'Entreprise des plus grandes structures de la région Midi-Pyrénées de Airbus à Thales en passant par Astrium, la SNCF... ainsi que tout type de groupe (mairie, collectivité, ...). L'Atelier de Cuisine Gourmande sait mettre à ses locaux à la disposition de ses clients selon leurs attentes. Après de nombreuses années de collaboration, de réelles relations de confiance se sont créées entre notre équipe et ces entreprises ou groupes et nous donnent une force incontestable.

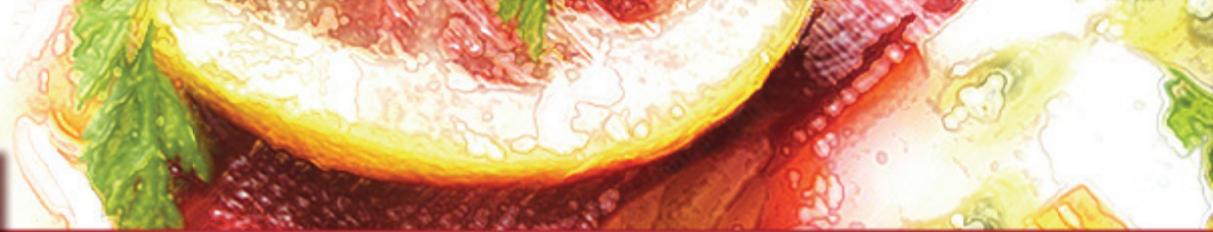
5 Les moments phares

De 100% Mag sur M6 au Salon de la qualité alimentaire(SISQA), l'Atelier de Cuisine gourmande est sur tous les fronts.

En plus de son activité quotidienne l'Atelier de Cuisine Gourmande anime d'autres événements. M6 et son équipe de 100% Mag se sont rendus à plusieurs reprises jusqu'à Launaguet pour tourner des reportages sur des astuces culinaires que délivre Renaud Defour. Les chefs partagent leur connaissance et leur savoir auprès d'un public tout aussi large que celui du salon de la qualité alimentaire (SISQA).

En se tournant vers le monde de la restauration, Renaud Defour forme aussi des professionnels des métiers de bouche dans différentes villes de France. L'Atelier de Cuisine Gourmande se développe maintenant en franchise dans des villes de plus de 100 000 habitants.





6 Qui contacter ? où nous retrouver ?

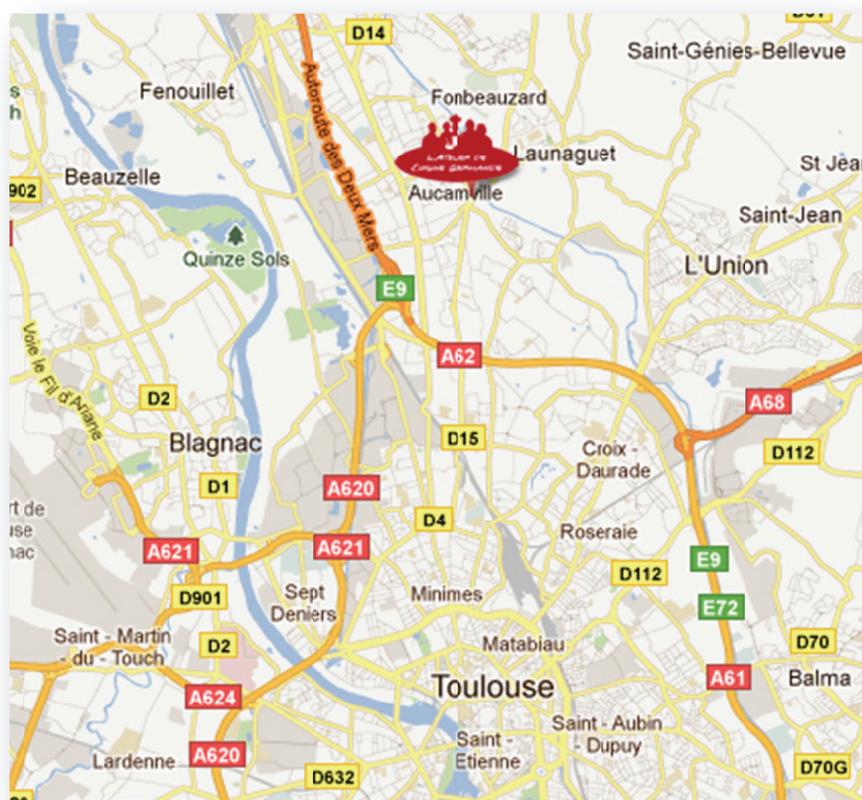
Facile d'accès l'Atelier de Cuisine Gourmande se situe au Nord de Toulouse et est ouvert du lundi au samedi de 9 h à 18 h.

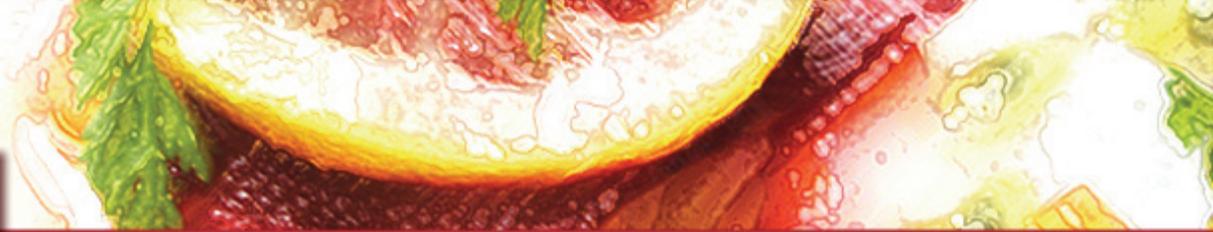
Adresse : 6 Chemin de l'Hers - 31140 Launaguet

Téléphone : 05 61 47 10 20

Mail : contact@latelierdecuisinegourmande.fr

Site internet : <http://www.latelierdecuisinegourmande.fr>





7 En résumé

L'Atelier de Cuisine Gourmande est une école de Cuisine où les chefs souhaitent transmettre leur savoir-faire à leurs élèves. Les valeurs de l'équipe sont avant tout :

- la passion de la cuisine
- l'expérience
- l'animation des cours de façon professionnelle et pédagogique

C'est dans un cadre chaleureux et convivial que 4800 élèves par an poussent les portes de l'établissement pour se rendre derrière les fourneaux. La curiosité et la gourmandise sont les moteurs de ces animations qui connaissent un succès tant auprès des femmes que des hommes de tous âges. Des enfants aux seniors, les chefs savent s'adapter aux attentes de leurs élèves et proposer des menus et plat pour tous les goûts.

Par son statut de pionnier et son originalité, l'Atelier de Cuisine Gourmande a su se faire reconnaître et imposer son nom tant auprès des professionnels que des particuliers, ainsi qu'auprès des plus grandes entreprises et CE de la région Midi-Pyrénées.

