



LES 10 CARACTÉRISTIQUES UNIQUES DE CHEFS EN CUISINE



1. C'EST QUOI CHEFS EN CUISINE ?

Chefs en Cuisine rassemble des personnes de toute la Suisse et du monde entier. Nous sommes liés par notre amour du partage, de l'alimentation et de l'échange autour de la nourriture et de la consommation saine et durable.

Tous les Chefs, experts et autres intervenants présentés sont travaillent conformément aux valeurs portées par la Charte de Chefs en Cuisine.

2. C'EST QUOI LES ATELIERS DE CHEFS EN CUISINE ?

Les Ateliers de Chefs en Cuisine sont les meilleures cuisines privées disponibles à la location en Suisse. Nouveau lieu de rassemblement, les Ateliers sont constitués d'un Atelier Culinaire et d'un Atelier Dégustation.

Les Ateliers ont été spécialement créés pour répondre aux besoins des cuisiniers professionnels et amateurs pour préparer et transformer leurs produits, recevoir leur clientèle, et tourner des vidéos de leurs meilleures recettes. Idéalement situées au centre-ville de Bienne, les Ateliers sont accessibles facilement en transports publics et des places de parcs sont disponibles tout autour.

3. C'EST QUOI UNE DECOUVERTE CULINAIRE ?

Une découverte culinaire comprend **un partage de savoir et une (ou plusieurs) dégustations.** Cet événement dure en générale entre 1h et 1h30.

La découverte culinaire réunit entre 8 et 10 personnes¹ autour d'un expert culinaire.

4. C'EST QUOI UNE EXPERIENCE CULINAIRE ?

Une expérience culinaire comprend **un partage de savoir avec pratique et la dégustation des préparations sur place.** Cet événement dure en générale plus ou moins 2h30.

L'expérience culinaire réunit entre 8 et 10 personnes¹ autour d'un expert culinaire.

¹ Hors restrictions Covid. Voir point 9 pour plus d'informations liées aux mesures d'hygiènes en cuisine.



5. QUI PEUT PARTICIPER AUX EXPERIENCES ET AUX DECOUVERTES CULINAIRES ?

Tout le monde peut participer aux expériences et aux découvertes culinaires.

Et unique en Suisse, **les Ateliers sont parfaitement accessibles aux personnes à mobilité réduites.**

6. POURQUOI PARTICIPER AUX EXPERIENCES ET AUX DECOUVERTES CULINAIRES ?

Pour deux raisons :

1. Nous avons besoin d'intérêts communs autour desquels se rencontrer physiquement.

Le réseautage en vrai par rapport au digital, c'est comme une bière chaude comparée à une bière fraîche. C'est toujours une bière, mais toi-même tu sais (l'analogie est valable avec un verre d'eau aussi ;)

Et si tu as peur de te retrouver seul(e) parmi des inconnus, tu peux profiter de notre programme unique au monde, Seul(e) mais Pas Seul(e).

2. Nous pouvons créer un nouveau monde plus équitable et durable en apprenant à consommer différemment.

Faut-il encore démontrer qu'un changement de consommation est nécessaire et que tout le monde a le pouvoir de faire la différence ?

La différence entre l'intention et l'action c'est l'éducation. En sachant quoi faire, c'est toujours plus simple de le faire.

7. QU'EST CE QU'ON Y FAIT ?

Avec la communauté de Chefs en Cuisine, **tu découvres diverses choses relatives à l'alimentation et tu apprends des astuces que tu peux mettre en place en repartant.**

De la production à la préparation, en passant par la présentation, tout y passe.



8. QUEL EST L'OBJECTIF DE CHEFS EN CUISINE ?

Notre objectif est double :

D'une part, nous voulons **promouvoir la diversité culinaire et culturelle** comme étant une réelle richesse.

D'autre part, nous voulons **promouvoir et soutenir les personnes travaillant au développement de l'alimentation durable.**

9. ET LES MESURES D'HYGIENES DANS TOUT ÇA ?

Nous assurons des cuisines conformes aux règles d'hygiène et de sécurité prescrites par le Canton de Berne en offrant des cuisines clés en main à nos clients.

Les Ateliers sont aussi conformes aux besoins d'une clientèle intolérante à certains produits, dans la mesure où aucune denrée alimentaire n'y est stockée.

Covid-19 : Afin d'offrir des expériences mémorables dans le respect de la santé de tous, nous nous limitons à l'organisation d'événements à

- **8 personnes dans l'Atelier Culinaire**
- **4 personnes dans l'Atelier Dégustation**

Nous reviendrons aux capacités usuelles dès que possible.

10. NOTRE SECRET LE MIEUX GARDE

Nous avons pour mission de te rendre autonome en cuisine, quel que soit ton niveau ou besoin.

- Si tu es une pépite ignorée, tu apprendras des astuces pour prendre goût à la cuisine.
- Si tu es un cuisinier mais pas trop, tu te connecteras au chef qui est en toi et ne cherche qu'à s'épanouir.
- Si tu es un chef en action, tu développeras tes compétences et nourriras ta soif de savoir.

Les Ateliers de Chefs en Cuisine sont les meilleures cuisines entièrement dédiées au bien-être des cuisiniers et disponibles à la location en Suisse.

LA CUISINE D'ICI ET D'AILLEURS. LA CUISINE D'HIER ET D'AUJOURD'HUI.



Ils ont été spécialement créés pour répondre aux besoins des cuisiniers professionnels et amateurs pour préparer et transformer leurs produits, recevoir leur clientèle, et tourner des vidéos de leurs meilleures recettes.

Si tu veux savoir comment nous pouvons t'aider à développer ton activité culinaire, contactes moi à helene@chefsencuisine.ch.