

Smartbox

Gastronomie

Gastronomie

Gastro



Atelier culinaire

13 cours de cuisine au choix dans 9 grandes villes de France :
foie gras, macarons, cuisine du monde...

 1 personne

Vous aimez la bonne cuisine, celle qui révèle les saveurs et respecte les produits frais ? Vous voulez impressionner vos proches autour de votre table, ou simplement vous faire plaisir ? Venez rejoindre l'un des ateliers qui vous sont proposés et partagez avec enthousiasme les conseils et autres astuces des grands chefs. Rien que pour vous, des professionnels vous aideront à concocter des gnocchis au beurre de sauge, un tajine de kefta aux épices, vous apprendront l'art de la préparation des sushis et sashimis, du gâteau basque aux figues rôties ou de la tatin de poires caramélisées au miel. Cuisine du monde, chocolat, foie gras, tradition et encore bien d'autres ateliers vous attendent pour une rencontre haute en saveurs ! //

Catherine et l'équipe Gastronomie



CRÉATIVITÉ
SAVEURS
SALE
GOURMANDISE
RECETTES
SUCRÉ



A vos fourneaux !

Vous rêvez de vous initier au plaisir de cuisiner aux côtés d'un chef ? Venez mettre la main à la pâte et découvrez le savoir-faire des professionnels le temps d'un atelier gourmand. Avec Smartbox®, les astuces des chefs n'auront plus de secret pour vous !

Par exemple...

Cocktail d'inoaire

Vous souhaitez convier et ébahir vos proches autour d'un repas à la fois moderne et traditionnel ? Le cours « cocktail d'inoaire » répondra à vos attentes.



Cuisine asiatique

Souvent difficile à réaliser, la cuisine asiatique vous transmettra ses petits secrets, et vous séduira par ses formes et ses couleurs.



Poissons, coquillages et crustacés

Les produits issus du milieu marin vous attirent mais vous désirez améliorer vos connaissances techniques et gustatives ? Ce forfait vous charmera.

Terroir et tradition

Grâce à ce cours, retrouvez les bonnes recettes de nos grands-mères, avec la douce odeur des petits plats de notre enfance !

Smartbox

VOUS PROPOSE UN TRÈS **LARGE CHOIX**
POUR MIEUX VOUS **SATISFAIRE...**

LE CHOIX DU LIEU ET DE LA DATE

- Smartbox propose aujourd'hui **plus de 11 000 partenaires**
- Smartbox, dans le cadre de sa démarche qualité, a sélectionné pour vous plus de **3800 nouveaux partenaires en 2010**



LA PROXIMITÉ, AVEC UNE LARGE COUVERTURE GÉOGRAPHIQUE

- Pour **99%** de la population française, **4 partenaires** à moins de 50 kilomètres ⁽¹⁾



LE CONSEIL AVEC UNE ÉQUIPE DÉDIÉE À VOTRE ÉCOUTE

- **Smartbox a été élu Service Clients de l'année 2011** dans la catégorie coffrets cadeaux*
- **Un service à votre écoute** du lundi au vendredi de 8h à 20h et le samedi de 10h à 18h
→ contact@smartbox.com



94%

des utilisateurs de coffrets Smartbox
sont satisfaits de leur expérience
dont 55% très satisfaits ⁽²⁾

**LE COFFRET CADEAU
PLÉBISCITÉ PAR LES
CONSUMMATEURS...****84%**

des utilisateurs de coffrets Smartbox
recommandent Smartbox à leurs
proches ⁽³⁾

**LA GARANTIE
100%
SATISFAIT**

La garantie 100% satisfait : l'échange gratuit

Smartbox, c'est la garantie d'un coffret cadeau qui plaît. Vous pouvez l'échanger gratuitement contre un autre coffret quelle qu'en soit la raison : disponibilité, proximité, thématique. Si la prestation choisie ne correspond pas à ce qui est présenté dans le guide, nous vous indemnisons



Retrouvez nos offres exclusives et l'actualité de la marque sur Facebook



1 ▪ Vérifiez

À réception de votre coffret, nous vous recommandons de vous connecter à www.mysmartbox.fr pour vérifier la validité de votre coffret en :

- cliquant sur « Je vérifie la validité de mon coffret cadeau »
- créant un compte et en enregistrant votre coffret. Votre compte vous permettra de consulter l'ensemble des prestations nouvellement incluses dans votre coffret.



2 ▪ Choisissez

Parmi tous les cours proposés dans le guide ou sur votre espace www.mysmartbox.fr, sélectionnez celui qui vous fait le plus envie.

Les prestations et les partenaires figurant dans le guide peuvent être amenés à changer. Smartbox s'engage à vous proposer des solutions de substitution.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site smartbox.com ou par téléphone au numéro Azur* 0811 460 693*.



3 ▪ Réservez votre cours

Vérifiez directement les disponibilités auprès de notre partenaire en vous rendant sur le site www.atelierdeschefs.fr/smartbox.



4 ▪ Profitez de votre cours

Dès votre arrivée, présentez l'original de votre chèque cadeau à notre partenaire et profitez de votre expérience !



5 ▪ Contribuez

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous adresserons par email un questionnaire pour connaître votre ressenti sur l'expérience vécue. Vous contribuerez ainsi au suivi et à l'amélioration continus de nos produits.



Rendez-vous sur le site :

www.atelierdeschefs.fr/smartbox

- 1 ■ Via le moteur de recherche, choisissez le coffret Smartbox « **Atelier Culinaire** » ainsi que la thématique de cours recherchée et la ville dans laquelle vous souhaitez suivre votre cours.
- 2 ■ Cliquez sur « **Voir les cours de cuisine** » et sélectionnez un cours La Tradition de 2 heures parmi la liste proposée.
- 3 ■ Inscrivez-vous à ce cours en cliquant sur « **Réserver ce cours** » puis validez votre panier en cliquant sur « **Poursuivre** ».

Si vous êtes nouveau client, créez votre profil en suivant la démarche indiquée, sinon, connectez-vous avec vos identifiants.

Inscrivez ensuite la mention « **Chèque cadeau Smartbox®** » dans l'onglet mode de paiement, puis saisissez le « **code confidentiel** » situé sur le chèque (numéro à 12 chiffres).

Vous recevez un e-mail de confirmation de votre commande vous précisant la date, le lieu et les horaires.

Rendez-vous le jour J à l'atelier sélectionné muni de votre chèque. Il est obligatoire que vous le remettiez à l'entrée en cours.

Devenez privilégié !

Devenez privilégié !

Créez votre compte personnel sur www.mysmartbox.fr
et profitez un maximum de votre coffret cadeau !

Partenaires supplémentaires

Découvrez de nouveaux établissements partenaires accessibles avec votre chèque cadeau.

Offres exclusives

Consultez et recevez nos offres : jeux concours, avant-premières, nouveautés, etc.

Votre espace
MySmartbox







Parce que nous souhaitons **vous faire redécouvrir le plaisir de cuisiner**, nous avons créé à L'Atelier des Chefs la première **offre de cuisine réellement accessible à tous**, débutants comme confirmés.

Nous avons sélectionné les meilleurs Chefs et des lieux exceptionnels afin que vous appreniez, tout en vous amusant, les techniques de professionnels et que vous partagiez ensuite, en toute convivialité, une dégustation autour de notre table d'hôte.

A L'Atelier des Chefs, nous vous garantissons une **atmosphère décontractée**, car cuisiner doit être un plaisir ; **des recettes faciles à refaire chez vous**, car l'apprentissage transmis par les Chefs doit vous servir dans votre quotidien !

Nos Chefs

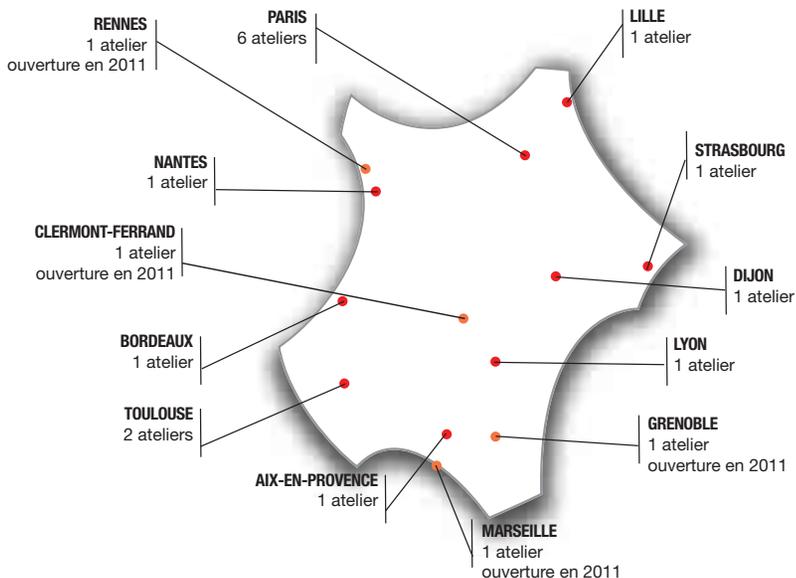
Nos Chefs



Notre équipe est composée d'hommes et de femmes qui ont poussé leur passion pour la cuisine à un haut niveau de professionnalisme.

Les Chefs qui animent nos cours sont ainsi tous d'un excellent niveau technique, acquis au sein des brigades des plus grands restaurants.

Nous les avons également sélectionnés pour leur **sens aigü de la pédagogie et de l'animation** afin qu'ils partagent avec vous leur savoir-faire dans la décontraction et la bonne humeur. Nous n'oublions jamais que vous êtes avec nous pour le plaisir !



La cuisine est un spectacle... nous avons voulu lui offrir des lieux 100% dédiés à la cuisine et à son apprentissage :

- des **ateliers modernes et spacieux**, pour que vous soyez vraiment à l'aise pour cuisiner
- des **ateliers chaleureux**, car la cuisine, c'est le partage et le plaisir de vivre ensemble un moment convivial
- des **ateliers transparents**, avec des murs en verre, car nous souhaitons ne rien cacher de ce qui se passe dans nos cuisines

A L'atelier des Chefs, nous avons vocation à ouvrir nos cours de cuisine à TOUS.

Ainsi, nous vous accueillons aujourd'hui dans 15 espaces différents : six à Paris, deux à Toulouse, un à Lyon, Lille, Bordeaux, Aix-en-Provence, Strasbourg, Nantes et Dijon. Et de nouveaux espaces ouvriront en 2011 : Rennes, Marseille, Grenoble, Clermont-Ferrand, Nice, Montpellier et Nancy.

L'atelier des Chefs, tellement plus qu'un cours de cuisine

Des boutiques culinaires

Les Chefs ont sélectionné pour vous :

- une gamme d'ustensiles de cuisine : poêles, casseroles,...
- une gamme de produits d'épicerie fine
- un espace librairie

Tous ces produits sont disponibles en boutique dans nos ateliers.

Une plateforme culinaire online

Pour réapprendre à cuisiner, nous avons mis à votre disposition tout le savoir-faire de nos Chefs en ligne sur www.atelierdeschefs.fr. Vous y retrouverez :

- des recettes de cuisine en photos, des fiches ingrédients, des techniques de Chefs en vidéo...
- un blog pour partager nos coups de cœur, nos trucs et astuces,...

Le site de L'atelier des Chefs est le portail culinaire incontournable pour partager au quotidien le plaisir de cuisiner.



Retrouvez tout l'univers de L'atelier des Chefs sur

www.atelierdeschefs.fr



Sommaire

L'ART DE RECEVOIR

Foie gras
Cocktail dinatoire
Siphon et espumas



TERRE ET MER

Viandes et volailles
Poissons, coquillages et crustacés
Terroir et tradition
Produits de saison



CUISINES D'AILLEURS

Cuisine du monde
Cuisine asiatique
Cuisine méditerranéenne



PÂTISSERIE

Desserts et mignardises
Macarons
Chocolat





Foie gras

Symbole de la gastronomie française, le foie gras entre en France par l'Alsace au XVIII^e siècle grâce à un cuisinier du Maréchal de Contades. Plus tard, il descendra dans le Sud-ouest qui deviendra son pays de prédilection. Aujourd'hui, si l'on apprécie encore de le déguster avec un simple morceau de pain et une pincée de fleur de sel, celui-ci prend aussi des allures modernes : poêlé, mi-cuit, accompagné de pain d'épices ou de confiture de figues. L'atelier des Chefs vous propose de revisiter ce grand classique en passant par des recettes dont l'originalité bouleversera tous les a priori sur le foie gras. Pendant deux heures, vous apprendrez à réaliser différents plats, tous aussi gourmands les uns que les autres.



Exemples de cours

Déclinaisons autour du foie gras.
Le foie gras cru et cuit...

Informations pratiques

Age requis : 12 ans minimum.
Dégustation sur place ou à emporter.
Envoi des recettes du cours par e-mail.
Matériel fourni sur place.

Dates des cours

Le planning des cours est disponible 4 semaines à l'avance sur le site :
www.atelierdeschefs.fr

Lieu des cours

Aix-en-Provence, Bordeaux, Dijon, Lille, Lyon, Nantes, Paris, Strasbourg et Toulouse.

Accès

Plans, bus et métros indiqués sur :
www.atelierdeschefs.fr

LE CHÈQUE CADEAU

donne droit pour une personne à :

- > un cours de cuisine « La Tradition »
- > un tablier souvenir remis à la fin du cours
- > 5% de réduction en boutique le jour de l'utilisation de votre chèque cadeau.

Prévoir 2h.



© L'Atelier des Chefs

RÉSERVATION

L'atelier des Chefs

Réservez le plus tôt possible afin d'avoir un large éventail de dates en précisant que vous bénéficiez d'un **Chèque Cadeau Smartbox®** et présentez-le dès votre arrivée pour profiter du meilleur accueil.

RENSEIGNEMENTS

Pour tout renseignement, merci de contacter l'atelier dans lequel vous souhaitez prendre le cours.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Cocktail dînatoire

Verrines, brochettes, cuillères, petits roulés... Recevez vos amis façon « finger food » ! L'art de recevoir passe en partie par l'illusion : une pointe d'originalité et l'usage de bons ingrédients suffisent parfois à donner une allure sophistiquée aux préparations les plus simples. Aussi, pour donner à vos « apéros » une réputation légendaire auprès de vos amis, L'atelier des Chefs vous propose de découvrir de nombreuses recettes d'antipasti et de tapas : gambas en kadaïf accompagnées d'une mousseline d'avocat au citron vert, bonbons de saumon fumé au fenouil confit, raviolis de Sainte-Maure au jus de petits pois rafraîchis... Vous découvrirez comment deux heures peuvent suffire à ce que vous réalisiez en compagnie des Chefs de L'atelier des amuse-bouches épatants par leur raffinement, leur réalisation minute et leur infinie variété.

LE CHÈQUE CADEAU

donne droit pour une personne à :

- > un cours de cuisine « La Tradition »
- > un tablier souvenir remis à la fin du cours
- > 5% de réduction en boutique le jour de l'utilisation de votre chèque cadeau.

Prévoir 2h.



Exemples de cours

Tapas du Sud-Ouest.
Cocktail dînatoire autour du crabe...

Informations pratiques

Age requis : 12 ans minimum.
Dégustation sur place ou à emporter.
Envoi des recettes du cours par e-mail.
Matériel fourni sur place.

Dates des cours

Le planning des cours est disponible 4 semaines à l'avance sur le site :
www.atelierdeschefs.fr

Lieu des cours

Aix-en-Provence, Bordeaux, Dijon, Lille, Lyon, Nantes, Paris, Strasbourg et Toulouse.

Accès

Plans, bus et métros indiqués sur :
www.atelierdeschefs.fr



© atelier des chefs

RÉSERVATION

L'atelier des Chefs

Réservez le plus tôt possible afin d'avoir un large éventail de dates en précisant que vous bénéficiez d'un **Chèque Cadeau Smartbox®** et présentez-le dès votre arrivée pour profiter du meilleur accueil.

RENSEIGNEMENTS

Pour tout renseignement, merci de contacter l'atelier dans lequel vous souhaitez prendre le cours.



Siphon et espumas

Accompagné d'un Chef professionnel, initiez-vous aux dernières techniques de la cuisine au siphon. Le siphon est devenu aujourd'hui l'ustensile de cuisine tendance par excellence. C'est l'appareil qui a rendu la Chantilly maison irratable, mais surtout, c'est l'ustensile indispensable pour réaliser les espumas, ces mousses irrésistibles à la texture aérienne et légère et aux saveurs délicates. Nos Chefs rendent le siphon accessible à tous les cuisiniers désireux de le maîtriser, et vous proposent de découvrir de nouvelles recettes originales et inventives : crème de champignons de Paris et écume au lard fumé et pignons de pin, onctueux de chocolat et émulsion café ou verrine de mangue caramélisée, émulsion version Pina Colada. Craquez pour une cuisine légère, subtile et ludique !



Exemples de cours

Le secret des siphons,
Tout savoir sur le siphon...

Informations pratiques

Age requis : 12 ans minimum.
Dégustation sur place ou à emporter.
Envoi des recettes du cours par e-mail.
Matériel fourni sur place.

Dates des cours

Le planning des cours est disponible 4 semaines à l'avance sur le site :
www.atelierdeschefs.fr

Lieu des cours

Aix-en-Provence, Bordeaux, Dijon, Lille, Lyon, Nantes, Paris, Strasbourg et Toulouse.

Accès

Plans, bus et métros indiqués sur :
www.atelierdeschefs.fr

LE CHÈQUE CADEAU

donne droit pour une personne à :

- > un cours de cuisine (« La Tradition »)
- > un tablier souvenir remis à la fin du cours
- > 5% de réduction en boutique le jour de l'utilisation de votre chèque cadeau.

Prévoir 2h.



© L'Atelier des chefs

RÉSERVATION

L'atelier des Chefs

Réservez le plus tôt possible afin d'avoir un large éventail de dates en précisant que vous bénéficiez d'un **Chèque Cadeau Smartbox®** et présentez-le dès votre arrivée pour profiter du meilleur accueil.

RENSEIGNEMENTS

Pour tout renseignement, merci de contacter l'atelier dans lequel vous souhaitez prendre le cours.



Viandes et volailles

Vous n'imaginez pas un repas sans viande mais vous n'avez plus d'idées pour la cuisiner ? Vous avez peur de vous lancer au-delà du traditionnel steak haché ou rôti de porc ? En deux heures, venez découvrir tous les plaisirs carnés. De la maîtrise des cuissons au respect des assaisonnements, nos Chefs vous enseigneront tous les secrets pour sublimer viandes, volailles et gibiers ! Émerveillez vos convives avec un saltimbocca de veau au jambon de Parme et à la mozzarella, légumes au miel ou préférez la valeur sûre du bœuf bourguignon traditionnel. Osez le pavé de biche à la sauge, tatin de poires caramélisées au miel et succombez au coquelet grillé à l'huile d'olive, au citron et à la fleur de thym, pomme écrasée !

LE CHÈQUE CADEAU

donne droit pour une personne à :

- > un cours de cuisine (« La Tradition »)
- > un tablier souvenir remis à la fin du cours
- > 5% de réduction en boutique le jour de l'utilisation de votre chèque cadeau.

Prévoir 2h.



Exemples de cours

La meilleure saison pour cuisiner l'agneau.
Le canard en 3 cuissons...

Informations pratiques

Age requis : 12 ans minimum.
Dégustation sur place ou à emporter.
Envoi des recettes du cours par e-mail.
Matériel fourni sur place.

Dates des cours

Le planning des cours est disponible 4 semaines à l'avance sur le site :
www.atelierdeschefs.fr

Lieu des cours

Aix-en-Provence, Bordeaux, Dijon, Lille, Lyon, Nantes, Paris, Strasbourg et Toulouse.

Accès

Plans, bus et métros indiqués sur :
www.atelierdeschefs.fr



© atelier des chefs

RÉSERVATION

L'atelier des Chefs

Réservez le plus tôt possible afin d'avoir un large éventail de dates en précisant que vous bénéficiez d'un **Chèque Cadeau Smartbox®** et présentez-le dès votre arrivée pour profiter du meilleur accueil.

RENSEIGNEMENTS

Pour tout renseignement, merci de contacter l'atelier dans lequel vous souhaitez prendre le cours.



Poissons, coquillages et crustacés

A la vapeur, poché, rôti, fumé, mariné, cru... Apprenez à sélectionner les produits de la mer et découvrez toutes les techniques de cuisson pour révéler leur saveur délicate et iodée ! Accompagné des Chefs de l'atelier, vous élaborerez des recettes aux mariages détonants : des gambas au sésame, mangue, estragon et passion ou encore un mille-feuilles de Saint-Jacques confites au chorizo et aux pommes granny... A l'issue de ce cours, vous verrez que rien n'est plus efficace qu'une nage de langoustines aux fèves et petits pois pour épater belle-maman, séduire son amoureux ou impressionner ses amis !

LE CHÈQUE CADEAU

donne droit pour une personne à :

- > un cours de cuisine « La Tradition »
- > un tablier souvenir remis à la fin du cours
- > 5% de réduction en boutique le jour de l'utilisation de votre chèque cadeau.

Prévoir 2h.



Exemples de cours

Le bar de A à Z.
Tout sur le saumon...

Informations pratiques

Age requis : 12 ans minimum.
Dégustation sur place ou à emporter.
Envoi des recettes du cours par e-mail.
Matériel fourni sur place.

Dates des cours

Le planning des cours est disponible 4 semaines à l'avance sur le site :
www.atelierdeschefs.fr

Lieu des cours

Aix-en-Provence, Bordeaux, Dijon, Lille, Lyon, Nantes, Paris, Strasbourg et Toulouse.

Accès

Plans, bus et métros indiqués sur :
www.atelierdeschefs.fr



© L'Atelier des Chefs

RÉSERVATION

L'atelier des Chefs

Réservez le plus tôt possible afin d'avoir un large éventail de dates en précisant que vous bénéficiez d'un **Chèque Cadeau Smartbox®** et présentez-le dès votre arrivée pour profiter du meilleur accueil.

RENSEIGNEMENTS

Pour tout renseignement, merci de contacter l'atelier dans lequel vous souhaitez prendre le cours.



Terroir et tradition

Des plats bistrots aux grands classiques régionaux, redécouvrez les recettes de nos grands-mères : terrines, cocottes, mijotés... Venez revisiter les grands classiques de la gastronomie française et réapprenez les bases que tout cuisinier se doit de maîtriser ! Pour un dîner réussi, laissez-vous guider par les Chefs de l'atelier qui vous enseigneront des recettes telles qu'une terrine de canard aux poivres et foie gras ou un gigotin d'agneau rôti et sa cocotte de légumes oubliés. Maîtrisez toutes les astuces pour pimenter vos recettes.



Exemples de cours

Cuisine du terroir bordelais.
La bistronomie lyonnaise...

Informations pratiques

Age requis : 12 ans minimum.
Dégustation sur place ou à emporter.
Envoi des recettes du cours par e-mail.
Matériel fourni sur place.

Dates des cours

Le planning des cours est disponible 4 semaines à l'avance sur le site :
www.atelierdeschefs.fr

Lieu des cours

Aix-en-Provence, Bordeaux, Dijon, Lille, Lyon, Nantes, Paris, Strasbourg et Toulouse.

Accès

Plans, bus et métros indiqués sur :
www.atelierdeschefs.fr

LE CHÈQUE CADEAU

donne droit pour une personne à :

- > un cours de cuisine (« La Tradition »)
- > un tablier souvenir remis à la fin du cours
- > 5% de réduction en boutique le jour de l'utilisation de votre chèque cadeau.

Prévoir 2h.



© atelier des chefs

RÉSERVATION

L'atelier des Chefs

Réservez le plus tôt possible afin d'avoir un large éventail de dates en précisant que vous bénéficiez d'un **Chèque Cadeau Smartbox®** et présentez-le dès votre arrivée pour profiter du meilleur accueil.

RENSEIGNEMENTS

Pour tout renseignement, merci de contacter l'atelier dans lequel vous souhaitez prendre le cours.



Produits de saison

L'époque où nos repas étaient rythmés par les produits de saison - potirons en automne, pommes de terre en hiver, haricots au printemps et tomates en été - n'est pas si lointaine. Aujourd'hui, l'attachement aux produits naturels participe à un retour, en cuisine, à ces habitudes d'antan. Ceci dit, au quotidien il n'est pas évident de savoir comment régaler sa famille avec des recettes utilisant souvent les mêmes ingrédients. L'objectif de ce cours de cuisine est donc de vous initier à des recettes simples et originales qui mettent à l'honneur les produits de chaque saison. Vous apprendrez notamment à concocter une cocotte d'artichauts et gnocchis au beurre de sauge au printemps, des filets de rouget aux aubergines en été et une crème de potiron et scampis au piment d'Espelette en automne. Avec nos Chefs, redécouvrez ce que la nature vous donne !

LE CHÈQUE CADEAU

donne droit pour une personne à :

- > un cours de cuisine « La Tradition »
- > un tablier souvenir remis à la fin du cours
- > 5% de réduction en boutique le jour de l'utilisation de votre chèque cadeau.

Prévoir 2h.



Exemples de cours

L'asperge dans tous ses états.
Apprendre à cuisiner les champignons...

Informations pratiques

Age requis : 12 ans minimum.
Dégustation sur place ou à emporter.
Envoi des recettes du cours par e-mail.
Matériel fourni sur place.

Dates des cours

Le planning des cours est disponible 4 semaines à l'avance sur le site :
www.atelierdeschefs.fr

Lieu des cours

Aix-en-Provence, Bordeaux, Dijon, Lille, Lyon, Nantes, Paris, Strasbourg et Toulouse.

Accès

Plans, bus et métros indiqués sur :
www.atelierdeschefs.fr



© atelier des chefs

RÉSERVATION

L'atelier des Chefs

Réservez le plus tôt possible afin d'avoir un large éventail de dates en précisant que vous bénéficiez d'un **Chèque Cadeau Smartbox®** et présentez-le dès votre arrivée pour profiter du meilleur accueil.

RENSEIGNEMENTS

Pour tout renseignement, merci de contacter l'atelier dans lequel vous souhaitez prendre le cours.



Cuisine du monde

Attention, décollage immédiat pour un tour du monde des saveurs en deux heures top chrono. De l'Orient à l'Asie en passant par les îles, faites le plein d'odeurs, d'épices et de saveurs pour un repas sous le signe de l'exotisme. Devenez « cook trotter » le temps d'un cours en parcourant le monde à travers sa cuisine. A quelle recette succomberez-vous ? Tajine de kefta aux épices, tomates à l'huile de pignon ou wok de gambas aux légumes croquants et soja, granité citron vert ? Pastilla à l'eau de fleur d'oranger et amandes grillées ou financier au thé vert Matcha ? Laissez-vous guider : 1000 saveurs vous attendent à L'atelier !

LE CHÈQUE CADEAU

donne droit pour une personne à :

- > un cours de cuisine « La Tradition »
- > un tablier souvenir remis à la fin du cours
- > 5% de réduction en boutique le jour de l'utilisation de votre chèque cadeau.

Prévoir 2h.



Exemples de cours

Voyager au gré des piments.
A la découverte des poivres et épices...

Informations pratiques

Age requis : 12 ans minimum.
Dégustation sur place ou à emporter.
Envoi des recettes du cours par e-mail.
Matériel fourni sur place.

Dates des cours

Le planning des cours est disponible 4 semaines à l'avance sur le site :
www.atelierdeschefs.fr

Lieu des cours

Aix-en-Provence, Bordeaux, Dijon, Lille, Lyon, Nantes, Paris, Strasbourg et Toulouse.

Accès

Plans, bus et métros indiqués sur :
www.atelierdeschefs.fr



© Kasia © Shutterstock / A.Caldwell © Fotolia

RÉSERVATION

L'atelier des Chefs

Réservez le plus tôt possible afin d'avoir un large éventail de dates en précisant que vous bénéficiez d'un **Chèque Cadeau Smartbox®** et présentez-le dès votre arrivée pour profiter du meilleur accueil.

RENSEIGNEMENTS

Pour tout renseignement, merci de contacter l'atelier dans lequel vous souhaitez prendre le cours.



Cuisine asiatique

Très tendance, la cuisine asiatique est véritablement entrée dans les mœurs. Son côté séduisant vient de sa diversité et de sa finesse de confection. En effet, en Inde, en Chine ou encore au Japon, la cuisine ne se conçoit pas sans une approche artistique. Aussi, les recettes issues de ce grand continent peuvent parfois sembler difficiles à réaliser. Or il n'en sera rien dès lors qu'un Chef vous épaulera dans vos premiers pas. Des ingrédients aux techniques de travail, découvrez toutes les spécificités de la cuisine asiatique : découpe du poisson, cuisine au wok, nems, déclinaisons de sushis et sashimis seront à votre portée grâce à cet atelier des plus exotiques. A l'issue de ce cours, vos futures expérimentations culinaires garderont en mémoire des accents venus d'ailleurs.



Exemples de cours

Made in Asia : les sushis et les makis.
L'Asie, le continent des bouillons...

Informations pratiques

Age requis : 12 ans minimum.
Dégustation sur place ou à emporter.
Envoi des recettes du cours par e-mail.
Matériel fourni sur place.

Dates des cours

Le planning des cours est disponible 4 semaines à l'avance sur le site :
www.atelierdeschefs.fr

Lieu des cours

Aix-en-Provence, Bordeaux, Dijon, Lille, Lyon, Nantes, Paris, Strasbourg et Toulouse.

Accès

Plans, bus et métros indiqués sur :
www.atelierdeschefs.fr

LE CHÈQUE CADEAU

donne droit pour une personne à :

- > un cours de cuisine « La Tradition »
- > un tablier souvenir remis à la fin du cours
- > 5% de réduction en boutique le jour de l'utilisation de votre chèque cadeau.

Prévoir 2h.



© L'Atelier des Chefs

RÉSERVATION

L'atelier des Chefs

Réservez le plus tôt possible afin d'avoir un large éventail de dates en précisant que vous bénéficiez d'un **Chèque Cadeau Smartbox®** et présentez-le dès votre arrivée pour profiter du meilleur accueil.

RENSEIGNEMENTS

Pour tout renseignement, merci de contacter l'atelier dans lequel vous souhaitez prendre le cours.



Cuisine méditerranéenne

Vous rêvez de dépaysement ? Donnez un goût de vacances à vos assiettes avec les produits du Sud pour une cuisine ensoleillée, parfumée et tellement goûteuse ! Alors fermez les yeux... Partez pour Rome à la visite du Colisée ou à Séville pour une corrida enflammée. Imaginez-vous ensuite goûter aux saveurs exaltées du chorizo puis à celles d'un parmesan fraîchement râpé sur une assiette de prosciutto... Enfin, venez continuer cette belle balade à L'atelier des Chefs pour un cours de cuisine spécial « Méditerranée ». Vous voyagez pendant deux heures autour des célèbres antipasti, tapas, risotto... Allora a presto !



Exemples de cours

L'Italie gourmande.
Cuisine de bistrot à l'espagnole...

Informations pratiques

Age requis : 12 ans minimum.
Dégustation sur place ou à emporter.
Envoi des recettes du cours par e-mail.
Matériel fourni sur place.

Dates des cours

Le planning des cours est disponible 4 semaines à l'avance sur le site :
www.atelierdeschefs.fr

Lieu des cours

Aix-en-Provence, Bordeaux, Dijon, Lille, Lyon, Nantes, Paris, Strasbourg et Toulouse.

Accès

Plans, bus et métros indiqués sur :
www.atelierdeschefs.fr

LE CHÈQUE CADEAU

donne droit pour une personne à :

- > un cours de cuisine « La Tradition »
- > un tablier souvenir remis à la fin du cours
- > 5% de réduction en boutique le jour de l'utilisation de votre chèque cadeau.

Prévoir 2h.



© L'Atelier des Chefs

RÉSERVATION

L'atelier des Chefs

Réservez le plus tôt possible afin d'avoir un large éventail de dates en précisant que vous bénéficiez d'un **Chèque Cadeau Smartbox®** et présentez-le dès votre arrivée pour profiter du meilleur accueil.

RENSEIGNEMENTS

Pour tout renseignement, merci de contacter l'atelier dans lequel vous souhaitez prendre le cours.



Desserts et mignardises

Vous souhaitez découvrir de nouvelles recettes sucrées ? L'atelier des Chefs propose de vous y aider ! La pâtisserie est un art subtil qui nécessite précision et rigueur. Pendant deux heures, initiez-vous aux plaisirs sucrés aux côtés de nos Chefs professionnels, en réalisant 3 à 4 recettes inédites et gourmandes : du gâteau basque aux figes rôties au caramel de framboises, du cannelé bordelais au financier thé vert matcha, faites fondre de plaisir votre entourage ! Des petites bouchées rapides à déguster aux vrais desserts de restaurant, suivez le cours qui donnera une touche originale à vos repas !

LE CHÈQUE CADEAU

donne droit pour une personne à :

- > un cours de cuisine « La Tradition »
- > un tablier souvenir remis à la fin du cours
- > 5% de réduction en boutique le jour de l'utilisation de votre chèque cadeau.

Prévoir 2h.



Exemples de cours

Mille-feuilles sucrés.
Gourmandes mignardises...

Informations pratiques

Age requis : 12 ans minimum.
Dégustation sur place ou à emporter.
Envoi des recettes du cours par e-mail.
Matériel fourni sur place.

Dates des cours

Le planning des cours est disponible 4 semaines à l'avance sur le site :
www.atelierdeschefs.fr

Lieu des cours

Aix-en-Provence, Bordeaux, Dijon, Lille, Lyon, Nantes, Paris, Strasbourg et Toulouse.

Accès

Plans, bus et métros indiqués sur :
www.atelierdeschefs.fr



© L'Atelier des Chefs

RÉSERVATION

L'atelier des Chefs

Réservez le plus tôt possible afin d'avoir un large éventail de dates en précisant que vous bénéficiez d'un **Chèque Cadeau Smartbox®** et présentez-le dès votre arrivée pour profiter du meilleur accueil.

RENSEIGNEMENTS

Pour tout renseignement, merci de contacter l'atelier dans lequel vous souhaitez prendre le cours.



Macarons

Qu'ils soient parfumés au foie gras ou à la lavande, les macarons sont véritablement étonnants. Vous trouvez certainement leurs recettes difficiles à réaliser et leurs secrets bien gardés. Quoi de plus normal lorsque l'on sait que cette spécialité lorraine fait l'objet de cachotteries depuis la moitié du XVIII^e siècle ! Sachez cependant que les Chefs de L'atelier ont été mis dans la confidence avec pour consigne de n'en dévoiler les secrets qu'aux passionnés de cuisine. Aussi, pas de contre-indication pour ce cours : les Chefs n'hésiteront pas à vous transmettre les différentes techniques de confection. Grâce à leur savoir-faire, vous apprendrez à réaliser tout type de macaron : du plus classique au plus insolite !

LE CHÈQUE CADEAU

donne droit pour une personne à :

- > un cours de cuisine « La Tradition »
- > un tablier souvenir remis à la fin du cours
- > 5% de réduction en boutique le jour de l'utilisation de votre chèque cadeau.

Prévoir 2h.



Exemples de cours

Le secret des macarons.
Macarons en folie...

Informations pratiques

Age requis : 12 ans minimum.
Dégustation sur place ou à emporter.
Envoi des recettes du cours par e-mail.
Matériel fourni sur place.

Dates des cours

Le planning des cours est disponible 4 semaines à l'avance sur le site :
www.atelierdeschefs.fr

Lieu des cours

Aix-en-Provence, Bordeaux, Dijon, Lille, Lyon, Nantes, Paris, Strasbourg et Toulouse.

Accès

Plans, bus et métros indiqués sur :
www.atelierdeschefs.fr



© L'Atelier des Chefs

RÉSERVATION

L'atelier des Chefs

Réservez le plus tôt possible afin d'avoir un large éventail de dates en précisant que vous bénéficiez d'un **Chèque Cadeau Smartbox®** et présentez-le dès votre arrivée pour profiter du meilleur accueil.

RENSEIGNEMENTS

Pour tout renseignement, merci de contacter l'atelier dans lequel vous souhaitez prendre le cours.



Chocolat

Truffé, praliné ou épicé ; noir, blanc ou au lait... Le chocolat est partout, sous toutes les formes et dans toutes les bouches ! Au cours d'un atelier de deux heures, les incondtionnels de la pâtisserie au chocolat pourront revisiter de grands classiques comme l'incontournable brownie ou le traditionnel fondant. Chacun peut aussi apprendre à ne pas faire de faux pas sur des recettes telles qu'un éclair au chocolat ou une tarte sablée au chocolat soufflé au caramel au beurre demi-sel. En somme, dans les ateliers « chocolat », vous craquerez, croquerez sans culpabiliser.



LE CHÈQUE CADEAU

donne droit pour une personne à :

- > un cours de cuisine « La Tradition »
- > un tablier souvenir remis à la fin du cours
- > 5% de réduction en boutique le jour de l'utilisation de votre chèque cadeau.

Prévoir 2h.

Exemples de cours

Les grands classiques du chocolat.
Accro au chocolat...

Informations pratiques

Age requis : 12 ans minimum.
Dégustation sur place ou à emporter.
Envoi des recettes du cours par e-mail.
Matériel fourni sur place.

Dates des cours

Le planning des cours est disponible 4 semaines à l'avance sur le site :
www.atelierdeschefs.fr

Lieu des cours

Aix-en-Provence, Bordeaux, Dijon, Lille, Lyon, Nantes, Paris, Strasbourg et Toulouse.

Accès

Plans, bus et métros indiqués sur :
www.atelierdeschefs.fr



© L'Atelier des Chefs

RÉSERVATION

L'atelier des Chefs

Réservez le plus tôt possible afin d'avoir un large éventail de dates en précisant que vous bénéficiez d'un **Chèque Cadeau Smartbox®** et présentez-le dès votre arrivée pour profiter du meilleur accueil.

RENSEIGNEMENTS

Pour tout renseignement, merci de contacter l'atelier dans lequel vous souhaitez prendre le cours.

Une gamme pleine d'expériences !

Smartbox, c'est la collection de coffrets cadeaux la plus variée avec **plus de 11 000 activités** en France et en Europe. Notre gamme comprend aujourd'hui **plus de 80 coffrets** dont les prix s'échelonnent de **29,90€ à 399,90€** au sein de **5 univers** :



Soins du visage, modelages aux huiles, gommages au savon noir...
Evadez-vous le temps d'une pause
« **BIEN-ÊTRE** »



Envie de table gastronomique ou de tour du monde des saveurs ?
Les coffrets « **GASTRONOMIE** »
seront votre sésame...



Pliez bagages et échappez-vous vers l'une des dépaysantes destinations des coffrets « **SÉJOUR** ».



Les gourmets satisferont leur faim d'escapade avec les « **SÉJOURS GOURMANDS** », des destinations d'exception pour les fins palais.



Pour faire le plein d'adrénaline ou tout simplement se divertir, toutes les activités sont dans les coffrets cadeaux « **AVENTURE-LOISIRS** » !

Les boutiques et les points de vente Smartbox

Retrouvez l'intégralité de la gamme ainsi que des conseils personnalisés dans nos boutiques à Paris, Lyon, Nice et Marseille. Nous sommes également présents dans plus de 3000 points de vente.

→ Retrouvez la liste complète de nos points de vente sur www.smartbox.com*

En faire plus, pour vous...

Smartbox s'engage dans une démarche de fidélisation et de qualité permanente

Nous avons missionné nos experts pour vous dénicher les meilleurs établissements et faire de vos instants loisirs de vrais moments de plaisir...

- **87%** des établissements présents dans les coffrets cadeaux Smartbox sont satisfaits de leur partenariat⁽¹⁾
- **Le contrôle continu** des partenaires pour améliorer la qualité au quotidien
 - **35 000** audits téléphoniques mystères réalisés en 2010⁽²⁾
 - **600** visites de contrôle mystères réalisés en 2010⁽³⁾



Partagez vos expériences avec nous !

Et si vous nous aidiez à faire encore mieux ?... Venez partager avec nous sur Facebook  !

Envoyez-nous vos suggestions d'établissements, d'activités à référencer dans les coffrets cadeaux Smartbox. Et plus largement, dites-nous comment mieux vous satisfaire en nous écrivant à contact@smartbox.com

Incentive, fidélisation, CE, cadeaux de fin d'année...

des solutions pour toute l'entreprise

Contactez-nous du lundi au vendredi de 8h30 à 19h

Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.smartbox.com/fr/espace-entreprise

ÉQUIPE ENTREPRISE

Par téléphone au
0820 290 400 (0,12€/min)
ou par email sur
entreprise@smartbox.com

ÉQUIPE COMITÉ ENTREPRISE

Par téléphone au
0821 233 456 (0,12€/min)
ou par email sur
ce@smartbox.com

Quelles sont les références de Smartbox ?

La société Smartbox Experience Limited (ci-après « Smartbox ») est une société de droit irlandais, au capital de 10 000€ dont le siège social est situé Clonmel House, Forster Way, Swords, Co. Dublin en Irlande, enregistrée sous le numéro 463103.

Smartbox agit en tant qu'apporteur d'affaires et émet des Coffrets Cadeaux au nom et pour le compte de partenaires qui fournissent les prestations contenues dans le Coffret Cadeau.

Smartbox est immatriculée au registre des opérateurs de voyages et de séjours en France sous le numéro : IM092100098. Dans ce cadre, Smartbox a valablement souscrit une assurance auprès de GAN Assurance n° 086505694 et bénéficie d'une garantie financière auprès de la BANQUE HSBC France.

Quelles sont la (es) prestation(s) accessible(s) par votre chèque cadeau Smartbox ?

Le chèque cadeau est valable pour une seule prestation, celle présentée dans ce coffret cadeau.

Le chèque cadeau donne droit à des prestations différentes d'un partenaire à l'autre, comme indiqué dans le guide ou sur le site internet.

Lors de la réservation d'un séjour, il sera possible pour le bénéficiaire, moyennant un complément de prix, de réserver des activités et/ou des nuits supplémentaires.

Les prestations du chèque cadeau peuvent ou non inclure le transport jusqu'au lieu de la prestation du partenaire sélectionné.

Le contenu des prestations et les partenaires figurant dans le coffret cadeau peuvent être amenés à changer pendant la durée de validité du chèque cadeau. Smartbox s'engage à vous proposer des solutions de substitution.

Le Bénéficiaire du coffret cadeau est invité à se rendre sur le site **www.smartbox.com** pour consulter la dernière mise à jour du guide électronique correspondant au coffret. Vous pouvez également contacter le numéro Azur® 0811 460 693*.

Comment utiliser votre chèque cadeau Smartbox ?

Avant de bénéficier de votre expérience Smartbox, il est recommandé de vérifier la validité du chèque cadeau. Pour cela, rendez-vous sur le site www.mysmartbox.fr et cliquez sur le bouton « Je vérifie la validité de mon coffret cadeau » ou créez un compte « Mysmartbox » puis enregistrez votre coffret à l'aide de votre code de confirmation (indiqué sur votre chèque cadeau). Vous pouvez également contacter le numéro Azur® 0811 460 693* (mettre en bas la mention obligatoire).

Pour réserver un séjour, notre site internet vous en facilitera la gestion en quelques clics. Si vous souhaitez réserver par Internet, la création d'un compte sur l'espace « MySmartbox » est obligatoire. Pour cela, vous devez vous rendre sur le site www.mysmartbox.fr et cliquer sur le bouton, « Je crée mon compte », puis, muni de votre code de confirmation cliquer sur « Je réserve ma prestation ». Vous pouvez également réserver par téléphone au numéro Azur® 0811 460 693*. Pour toute autre prestation, vous contacterez directement le partenaire.

Smartbox peut être amenée à collecter les données personnelles concernant le bénéficiaire pour traiter ses demandes (vérification de validation du Coffret Cadeau, la demande de création de compte, réservation etc...). Elles font l'objet d'un traitement informatique par Smartbox à des fins de gestion de son fichier clients, de statistiques et de prospection commerciale. Elles peuvent être transmises aux mêmes fins à des tiers. A des fins de sous-traitance, certaines de ces données sont transférées hors de l'Union Européenne, ce transfert étant encadré par des clauses contractuelles conformes à celles établies par la Commission européenne. Conformément à la loi Informatique et Libertés, le bénéficiaire dispose d'un droit d'accès aux informations le concernant, de rectification et d'opposition pour motif légitime, qu'il peut exercer en écrivant à l'adresse de correspondance suivante : Smartbox, 19-21 Avenue Dubonnet, 92417 Courbevoie Cedex.

Quelles sont les modalités de délivrance de la prestation ?

Le chèque cadeau est valable la semaine et le week-end selon les disponibilités et les heures d'ouverture du partenaire.

Seule la présentation, par le bénéficiaire, du chèque cadeau (zone grisée non découverte) ou de l'e-mail ou du courrier de confirmation pour les séjours donne droit à une prestation.

La délivrance de la prestation est soumise aux conditions spécifiques du partenaire choisi, telles que l'annulation/la modification de la réservation, des conditions physiques/âge du ou des bénéficiaires. Pour les séjours, le bénéficiaire pourra modifier ou annuler sa réservation sans frais si cette demande intervient plus de 10 jours avant la date prévue d'exécution de la prestation. Passé ce délai, aucune modification ou annulation ne pourra être prise en compte, ni donner droit à remboursement.

Le partenaire est seul responsable de la bonne exécution de la prestation, hors coffret cadeau proposant un forfait touristique. En matière de forfait touristique, la responsabilité de Smartbox est définie par l'article L. 211-16 du Code du tourisme. A ce titre, Smartbox ne peut en aucun cas voir sa responsabilité engagée si l'inexécution ou la mauvaise exécution du contrat est imputable soit au bénéficiaire, soit au fait imprévisible et insurmontable d'un tiers étranger à la fourniture des prestations prévues au contrat, soit à un cas de force majeure. En tout état de cause, le distributeur commercialise les coffrets cadeaux au nom et pour le compte de Smartbox et ne saurait voir sa responsabilité engagée du fait de l'exécution d'une quelconque prestation.

Les photographies présentées dans le coffret cadeau ne sont pas contractuelles. Toute reproduction partielle ou entière est strictement interdite.

Dans le cadre de la garantie 100% satisfait, le coffret cadeau est échangeable sous certaines conditions. Pour connaître les différentes modalités d'échange, veuillez vous rendre sur www.smartbox.com/fr/lecontrat.

En cas de non utilisation passé le délai de 6 mois après la date limite d'utilisation, de perte, de vol ou de destruction du chèque cadeau, le bénéficiaire ne pourra prétendre à un remboursement ni à une compensation de quelque nature que ce soit.

Pour plus d'informations sur les conditions d'utilisation, veuillez consulter notre site Internet www.smartbox.com.