



Pierre Gagnaire parraine la Cuisine Cup de L'Atelier des Chefs
Après Food'in Lyon, un concours de cuisine filmé et diffusé sur Internet au printemps 2007, L'atelier des Chefs lance à partir du 17 septembre prochain, la Cuisine Cup.

Une compétition au cours de laquelle des amateurs de Paris, Lyon, Bordeaux et Bruxelles s'affronteront en réalisant leurs plus belles idées de recettes, face à des jurys constitués de chefs prestigieux, de journalistes gastronomiques et de bloggeurs culinaires. Cette 1ère édition est présidée par le Pierre Gagnaire. Les internautes pourront à leur tour suivre sur le site www.cuisinecup.com, le film des péripéties, des exploits, des joies et angoisses de chacun des candidats et voter en ligne pour leur favori. Le concours est ouvert à toutes les personnes aimant cuisiner, la seule obligation est d'être amateur. Les inscriptions se font dès le 17 septembre sur www.cuisinecup.com.



Actu : Tour de France de l'emmental, lancement de Cuisine Cup, Santo Coupo à Bormes-les-Mimosas...

Lancement de la 1ère Cuisine Cup

Il s'agit de la première coupe d'Europe de cuisine amateur, tout en images. L'atelier des Chefs a lancé, le 17 septembre dernier, la Cuisine Cup, une compétition au cours de laquelle des amateurs de Paris, Lyon, Bordeaux et Bruxelles s'affrontent en réalisant des recettes, face à des jurys constitués de chefs, de journalistes gastronomiques et de bloggeurs culinaires. Cette 1ère édition est présidée par Pierre Gagnaire. À gagner entre autres, un séjour luxueux et des week-ends gastronomiques.

Pour s'inscrire : www.cuisinecup.com

Première coupe d'Europe de cuisine pour les amateurs

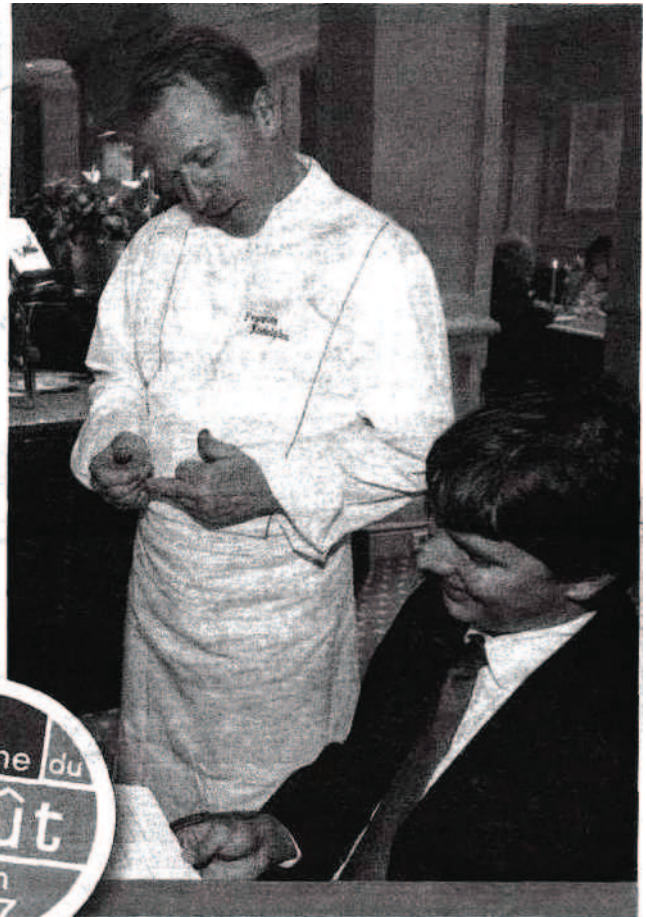
Aujourd'hui, la cuisine a le vent en poupe. Les émissions de télé se succèdent à la profusion d'ouvrages dans l'édition et au parrainage des chefs dans la multitude de concours, trophées et prix qui récompensent les professionnels du secteur. Depuis le 17 septembre, l'**Atelier des chefs** (lancé en 2004 par **Nicolas Bergerault et son frère François**) primé par le **Leaders** cette année, a lancé la **Cuisine Cup**. Une compétition au cours de laquelle des amateurs de **Paris, Lyon, Bordeaux et Bruxelles**, vont s'affronter en réalisant leurs plus belles idées de recettes, face aux jurys constitués de chefs prestigieux, de journalistes gastronomiques et de bloggeurs culinaires. Cet événement est ouvert à tout homme ou femme passionné de cuisine, la seule obligation est d'être amateur. Cette première édition est présidée par **Pierre Gagnaire**. Tous les internautes pourront suivre le film, les péripéties et les exploits de chacun sur le site internet. Toutes les candidatures sont à déposer sur www.cuisinecup.com avec une proposition écrite de recette pour quatre personnes à partir d'un produit préalablement défini, à savoir la pomme de terre. Dans chaque ville, huit candidats seront retenus en fonction de la qualité, de l'originalité et de la faisabilité de leur projet de recette. La finale se déroulera le 2 décembre à l'Atelier des chefs à Lyon.

LA SEMAINE DU GOÛT

À vos tabliers !

C'est le traditionnel rendez-vous gourmand du mois d'octobre, la Semaine du Goût. Cette 18^e édition se déroulera partout en France du 15 au 21 octobre. Au programme, des centaines de manifestations sucrées, salées, acides ou amères.

✦ Philippe CHARLES



Leçon de Goût dans les écoles

C'est la journée la plus attendue par les élèves de CM1 et CM2. La venue dans leurs classes d'un chef de cuisine, d'un chocolatier, d'un pâtissier, d'un charcutier ou d'un producteur. En tenue, chaque professionnel motivé par cette rencontre va, l'espace d'une demi-journée, donner une leçon de goût à ces enfants. Aucune leçon n'est identique, chaque professionnel choisissant le contenu de son cours. Certains conjugueront géographie et produits, histoire et nourriture pendant que d'autres profiteront de cette leçon pour présenter leur métier ou faire déguster leurs préparations.

Le Goût à la Carte

Depuis quinze ans, c'est l'une des opérations phare de la Semaine du Goût. Partout en France, de grands restaurants proposent un menu mets et vins de leur choix à tarif unique selon le niveau gastronomique et la situation géographique. De nombreux restaurants à Paris et en Ile de France se sont engagés à créer ces menus. Parmi eux à Paris, l'Atelier Berger, le Bistrot Saint-Honoré, le Fin Gourmet, le Buisson Ardent, Lapérouse, Auguste, l'Arpège, le Bistrot du Sommelier, les Elysées du Vernet, les Saveurs de Flora, Au Petit Monsieur, l'Amuse Bouche, Millésimes

62, le Bistrot d'Hubert, Chez Léon, le Clou et l'Oxalys. Au-delà du périphérique, il faudra compter sur l'enthousiasme gourmand de la Melunoise à Melun (77), de Laurent Trochain au Tremblay sur Mauldre (78), l'Amandier à Antony (92) et le Moulin de la Renardière à Osny (95).

Liste complète des restaurants participants sur www.legout.com

À La Coupole

Deux opérations pour cette illustre brasserie qui fête cette année son 80^e anniversaire. La première, le 17 octobre de 18h30 à 21h, s'intitule l'Afterwork du Goût. Organisée dans le dancing de la Coupole, cette manifestation regroupera des producteurs qui viendront présenter des produits rares comme le riz de Camargue aux fleurs séchées, le verjus du Périgord, des palets de chocolat noir à la fleur de coquelicot ou des Muscats du Languedoc. La seconde se déroulera dans les cuisines de la Coupole en compagnie du chef Romuald Bouvty qui proposera trois matinées de cours de cuisine, les 17, 18 et 19 octobre. Au programme, terrine de foie gras de canard au naturel, curry d'agneau à l'indienne et croustilles de langoustines et son chutney de



mangue. Les cours gratuits seront suivis d'une dégustation en salle. Inscriptions au 01 53 32 28 71.

Rendez-vous au Bistro Romain

Pour la première fois, les restaurants Bistro Romain deviennent partenaires de la Semaine du Goût en calquant leur opération sur la thématique de la manifestation à savoir « fête plaisir » avec comme maître mot « le plaisir alimentaire est bel et bien un art de vivre épanouissant, une satisfaction positive, une découverte sans cesse renouvelée, un moment heureux à partager ». Et dans les Bistro Romain, du 15 au 21 octobre, le partage se fera autour des produits phares de la cuisine italienne. À découvrir le jambon de San Daniele accompagné de parmesan et d'une marmelade de raisins légèrement épicée, les fromages comme le Gorgonzola, le Pecorino et le Parmesan et en dessert l'inévitable Tiramisu.

Dans les Brasseries Flo

Roland Borne, chef des chefs des Brasseries Flo a décidé de mettre l'accent sur la Saint-Jacques et le foie gras pour cette semaine gourmande. Dans toutes les brasseries, il vous sera proposé une trilogie de recettes froides ou chaudes à déguster avec un vin d'Alsace inattendu et surprenant, le Black Tie, vin issu des deux cépages Riesling et Pinot gris. Parmi les créations, carpaccio de Saint-Jacques marinées, servi avec une julienne d'endives parfumées à l'huile de noisette, millefeuille de foie gras et pigeon des charmillles poêlés sur un lit de céleri aux herbes ou encore crème de potimarron légère avec des Saint-Jacques poêlées et des éclats de châtaignes.

La Cuisine Cup

Ce n'est pas à proprement parler une opération Semaine du Goût mais vous pourriez profiter de cet événement pour parfaire votre

savoir-faire avant de vous inscrire à la première Cuisine Cup organisée par l'Atelier des Chefs et présidée par le chef, Pierre Gagnaire. Le principe, proposer une recette et espérer se qualifier pour les 8e de finale qui se dérouleront en novembre à Lyon, Bruxelles, Bordeaux et Paris. La suite, c'est comme toute compétition sportive, il faudra tenter d'aller en finale et remporter un séjour luxueux dans une destination de rêve. Inscriptions et informations sur www.cuisinecup.com



LES CONSEILS POUR BIEN SE NOURRIR

Manger et bouger font partie des plaisirs de la vie

Et peuvent vous aider, vous et vos proches, à rester en bonne santé. Par des choix judicieux, cela contribue aussi à vous protéger de certaines maladies. Le programme national nutrition santé propose des recommandations nutritionnelles tout à fait compatibles avec les notions de plaisir et de convivialité. Chaque famille d'aliments a sa place dans votre assiette, et ce quotidiennement.

Tous sont indispensables pour assurer un équilibre nutritionnel, mais la consommation de certains doit être limitée tandis que celle d'autres est à privilégier.



Comment faire en pratique ?

- **Consommer au moins 5 fruits et légumes par jour**, qu'ils soient crus, cuits, naturels, préparés, frais, surgelés ou en conserve ;
- **manger du pain et des produits céréaliers, des pommes de terre et des légumes secs à chaque repas et selon l'appétit** (en privilégiant les aliments céréaliers complets) ;
- **Consommer 3 produits laitiers par jour** (lait, yaourts, fromage) en privilégiant la variété ;
- **manger de la viande, du poisson (et autres produits de la pêche) ou des œufs 1 ou 2 fois par jour en alternance** ; penser à consommer du poisson au moins deux fois par semaine ;
- **Limiter les matières grasses ajoutées** (beurre, huile, crème fraîche, etc.) et les produits gras (produits apéritifs, viennoiseries, charcuterie, etc.) ;
- **Limiter le sucre et les produits sucrés** (sodas, boissons sucrées, confiseries, chocolat, pâtisseries, crèmes dessert, etc.)
- **Limiter la consommation de sel et préférer le sel iodé** ;
- **Boire de l'eau à volonté, au cours et en dehors des repas.**
- **Ne pas dépasser, par jour 2 verres de boisson alcoolisée pour les femmes et 3 verres pour les hommes** (2 verres de vin de 10 cl sont équivalents à 2 demis de bière ou 6 cl d'alcool fort).

Pratiquer quotidiennement une activité physique pour atteindre au moins l'équivalent de 30 minutes de marche rapide par jour (prendre l'escalier plutôt que l'ascenseur, préférer la marche et le vélo à la voiture lorsque c'est possible....).

pour plus d'informations :
www.mangerbouger.fr

LE SITE DE LA SEM@INE

Téléchargez les recettes des grandes nations de rugby !



Une seule adresse pour tout savoir sur cette 18e Semaine du Goût. Coupe du Monde de Rugby oblige, vous pourrez télécharger gracieusement les recettes des grandes nations du rugby comme le Cottage Pie anglais, la Carbonada Zapallo d'Argentine, la soupe à la citrouille et noix de macadamia d'Australie ou les côtelettes d'agneau aux kiwis

de Nouvelle-Zélande. Outre ces recettes, le site vous donne le programme complet de toutes les manifestations à Paris et en Ile de France dans la rubrique Ateliers du Goût. Au programme, des animations sur des marchés, des cours de cuisine dans des écoles de renom sans oublier des journées portes ouvertes chez les agriculteurs et producteurs. www.legout.com

LA RECETTE DE LA SEMAINE

**Tarte Tatin sur lit
de crème anglaise
aux pommes****Ingrédients pour 6 personnes****Préparation : 20 minutes****Cuisson : 30 minutes****Tarte :**

- abaisse de pâte brisée : 1
- beurre : 2 c. à soupe
- pommes Granny : 6
- sirop d'érable : 15 cl

Crème anglaise aux pommes :

- jus de pomme : 35 cl
- jaunes d'oeufs : 5
- sucre : 175 gr
- lait : 15 cl
- fécule de maïs : 1 c. à café
- essence de vanille : 1 c. à café

Décoration :

- feuilles de menthe
- petits fruits frais

Préparation de la recette :

Préparation de la tarte : préchauffer le four à 180°.

Eplucher, épépiner et couper les pommes.

Dans une poêle, faire fondre le beurre et faire sauter les pommes puis incorporer le sirop d'érable et laisser caraméliser.

Verser la préparation dans un plat à tarte et recouvrir de l'abaisse.

Cuire au four 15 à 20 minutes. Laisser reposer 5 minutes hors du four et démouler en renversant sur une assiette de service.

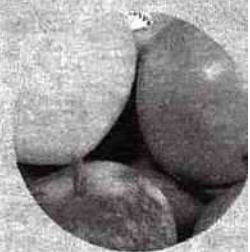
Préparation de la crème Anglaise aux pommes : Dans une casserole, amener le jus de pomme à ébullition et le laisser réduire de moitié.

Au bain-marie ou dans une casserole à feu très doux, mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Ajouter le lait chaud, la fécule de maïs délayée dans un peu de lait, le jus de pomme et l'essence de vanille. Chauffer le tout en mélangeant jusqu'à ce que la crème nappe le dos d'une cuiller en bois.

Verser dans un bol, laisser refroidir et réserver.

Servir la tarte sur un lit de crème Anglaise aux pommes et décorer de feuilles de menthe et de petits fruits.

RETROUVEZ PLUS D'INFORMATIONS SUR LA BONNE ALIMENTATION ET LES RECETTES SUR WWW.AUCHAN.FR RUBRIQUE "CONSEILS"

18 SEPTEMBRE 2007

[L'atelier des Chefs lance Cuisine Cup, La 1ère coupe d'Europe de cuisine amateurs, tout en images](#)
Avis aux accros des fourneaux : Parisiens, Lyonnais, Bordelais et Bruxellois peuvent dès maintenant poser leur candidature pour participer et peut-être devenir les futures stars de la Cuisine Cup, une aventure culinaire de chefs amateurs inédite qui se déroulera sous l'œil des caméras.

Après la réussite de Food'in Lyon, le premier défi de cuisine filmé et diffusé sur internet au printemps 2007, L'atelier des Chefs lance à partir du 17 septembre prochain, la Cuisine Cup, une compétition au cours de laquelle des amateurs de Paris, Lyon, Bordeaux et Bruxelles s'affronteront en réalisant leurs plus belles idées de recettes, face à des jurys constitués de chefs prestigieux, de journalistes gastronomiques et de blogueurs culinaires.

Cette 1ère édition est présidée par le Chef Pierre Gagnaire, dont le restaurant vient d'être sacré n°1 mondial.

Les internautes pourront à leur tour suivre sur le site www.cuisinecup.com le film des péripéties, des exploits, des joies et angoisses de chacun des candidats et voter en ligne pour leur favori.

S'inscrire à Cuisine Cup, un défi ouvert à toutes les personnes aimant cuisiner.

Homme ou femme, jeune ou moins jeune, féru de tradition ou adepte de la cuisine créative, aux fourneaux tous les jours ou le dimanche uniquement, la seule obligation est d'être amateur !

Pour présenter sa candidature à la Coupe d'Europe de cuisine, il suffit de déposer dès le 17 septembre sur le site www.cuisinecup.com une proposition écrite de recette pour 4 personnes à partir d'un produit préalablement défini : la pomme de terre !

Dans chaque ville, 8 candidats seront retenus dans chaque ville en fonction de la qualité, de l'originalité et de la faisabilité de leur projet de recette

Les 8ème et ¼ de finale se dérouleront respectivement :

- le 4 novembre 2007 à L'atelier des Chefs de Lyon
- le 11 novembre 2007 à L'atelier des Chefs de Bruxelles
- le 18 novembre 2007 à L'atelier des Chefs de Bordeaux
- le 25 novembre 2007 à L'atelier des Chefs de Paris

Lors des 1/8 èmes de finale, les 8 candidats réaliseront en 1h20 la recette qu'ils ont proposée. Les 4 candidats retenus pour les quarts de finale réaliseront un second plat et un dessert en 2h, dont le thème sera gardé secret jusqu'à leur sélection.

Les ½ finales et la finale se dérouleront sur le même principe le 2 décembre à L'atelier des Chefs de Lyon.

En travaillant sur un thème qui leur aura été indiqué une semaine au préalable, les 8 participants réaliseront leur plat en 1h20 le matin pour la ½ finale.

Les 4 qualifiés pour la finale devront tirer un bénéfice maximum des ingrédients du panier gourmand qui leur sera remis juste avant l'entrée en cuisine, en créant une entrée et un plat originaux et savoureux.

De nombreux cadeaux à gagner

Le lauréat de Cuisine Cup se verra récompensé d'un séjour luxueux dans une destination de rêve !

Les second et troisième prix bénéficieront de week-ends gastronomiques !

Les perdants ne repartiront pas les mains vides : tous les participants recevront un cadeau de L'atelier des Chefs !

La Cuisine Cup, un défi à découvrir en images

Les internautes pourront suivre les aventures des candidats et donner leurs avis tout au long des 6 épisodes du défi en 6 épisodes qui seront diffusés à partir de mi-novembre 2007.

COMMUNICATION Les pommes de terre à l'assaut des blogs !

Invitation aux blogueurs, concours de cuisine en direct sur Internet depuis l'atelier des chefs, la pomme de terre investit le nouvel outil de communication par excellence : la Toile. Cela dans le cadre du programme "Fous de pommes de terre".



gastronomiques influents à participer à un cours de cuisine à la Cuisine Fraich'Attitude. Il souhaite les voir publier sur le Web, et partager avec la communauté, ce qu'ils auront appris sur la pomme de terre. L'interprofession espère ainsi mieux faire connaître ce légume pour ses qualités gustatives, nutritionnelles ou encore pour ses multiples usages. Cette action est menée dans le cadre du programme de communication "Fous de pommes de terre", cofinancé par la Commission européenne et Viniflor et mené conjointement avec la Belgique et les Pays-Bas.

L'action vient compléter et enrichir le dispositif de communication piloté par le Cnipt, qu'il s'agisse de la télévision, de la radio ou des actions hors médias auprès du corps médical, du corps enseignant...

Carpaccio de pommes de terre et petits violets, thon en tartare et son condiment pommes de terre vanille, trio de pommes de terre farcies... sont parmi les recettes en compétition pour la première coupe d'Europe de cuisine amateur organisée par l'Atelier des chefs. Présidée par Pierre Gagnaire cette aventure culinaire, menée en partenariat avec le Cnipt, se déroule sous l'œil des caméras et les internautes sont invités à voter sur www.cuisinecup.com pour leur candidat favori. Un concept inédit que le Cnipt a souhaité accompagner pour le plus grand plaisir des Parisiens, Lyonnais, Bordelais, Bruxellois qui ont posé leur candidature pour participer et peut-être devenir les futures stars de la Cuisine Cup.

Pour la troisième année successive, le Cnipt travaille en partenariat avec l'Atelier des chefs, un précurseur des cours de cuisine qui a fait de nombreux émules. Preuve que l'interprofession ne s'est pas trompée sur le retour du "plaisir cuisiner", une tendance lourde de consommation. ¶

Toujours dans leur temps, toujours présentes, les pommes de terre communiquent auprès d'une cible devenue incontournable, les blogueuses et blogueurs. En moins de deux ans, les blogs se sont développés en France de manière exponentielle. Le débat se déplace, les consommateurs prennent la parole en direct. Un nouveau dialogue s'établit. Chacun reconnaît aujourd'hui l'intérêt de l'Internet communautaire. Le Cnipt a invité quelques blogueuses et blogueurs

ÇA BOUGE EN VILLE

HÔTEL ÉPHÉMÈRE

L'hôtel Everland quitte les cimes suisses, pays dont sont originaires ses deux créateurs, pour rejoindre le toit du palais de Tokyo, jusqu'en décembre 2008. Ce caisson design propose les mêmes services qu'un hôtel: petit déjeuner, minibar, restauration, douche... Et à 333 € la nuit en semaine, la liste d'attente est longue pour loger dans cette œuvre d'art avec vue imprenable sur la Tour Eiffel.

Réservation sur www.everland.ch/fr
Palais de Tokyo, 13 avenue du Président-Wilson, Paris 16°. M° Léna et Alma-Marceau.



SPA SUR SEINE

Située juste en bord du fleuve, la salle de gym du Ken Club s'équipe d'un tout nouveau spa. Après avoir traversé son hall d'entrée orné d'un mur végétal, plongez dans sa piscine baignée par la lumière du jour, et profitez des installations sportives haut de gamme. Vous pourrez désormais vous adonner aux plaisirs de la relaxation totale du corps et de l'esprit. Ken Club, 100 avenue du Président-Kennedy, Paris 16°. Tél.: 01.46.47.41.41.

LA CUISINE CUP

Tous aux fourneaux: l'Atelier des chefs lance Cuisine Cup, la première Coupe d'Europe de cuisine amateur. Les candidats s'affronteront le 25 novembre à l'Atelier des chefs de Paris, en réalisant leurs plus belles idées de recette devant un jury constitué de pros. Inscrivez-vous sur www.cuisinecup.com. L'Atelier des Chefs, 10 rue de Penthièvre, Paris 8°. Tél.: 01.53.30.05.82. M° Miromesnil.



LE PERFECTO FAIT LE BEAU

Le blouson rock est l'un des musts de la saison. Ce modèle homme Clash Gotika de la marque Redskins est donc totalement dans l'air du temps. En cuir froissé et craquelé, cette veste donne une impression de « déjà vécu », très tendance! 289 €. Redskins, 83 rue Rambuteau, Paris 1^{er}. Tél.: 01.42.33.50.3 M° Rambuteau.



Web Radio du Goût

L'atelier des Chefs lance Cuisine Cup: la 1ère coupe d'Europe de cuisine amateurs, tout en images

Avis aux accros des fourneaux : Parisiens, Lyonnais, Bordelais et Bruxellois peuvent dès maintenant poser leur candidature pour participer et peut-être devenir les futures stars de la Cuisine Cup, une aventure culinaire de chefs amateurs inédite qui se déroulera sous l'œil des caméras.

Après la réussite de Food'in Lyon, le premier défi de cuisine filmé et diffusé sur internet au printemps 2007, L'atelier des Chefs lance à partir du 17 septembre prochain, la Cuisine Cup, une compétition au cours de laquelle des amateurs de Paris, Lyon, Bordeaux et Bruxelles s'affronteront en réalisant leurs plus belles idées de recettes, face à des jurys constitués de chefs prestigieux, de journalistes gastronomiques et de bloggeurs culinaires.

Cette 1ère édition est présidée par le Chef Pierre Gagnaire, dont le restaurant vient d'être sacré n°1 mondial.

Les internautes pourront à leur tour suivre sur le site www.cuisinecup.com le film des péripéties, des exploits, des joies et angoisses de chacun des candidats et voter en ligne pour leur favori.

S'inscrire à Cuisine Cup, un défi ouvert à toutes les personnes aimant cuisiner.

Homme ou femme, jeune ou moins jeune, féru de tradition ou adepte de la cuisine créative, aux fourneaux tous les jours ou le dimanche uniquement, la seule obligation est d'être amateur !

Pour présenter sa candidature à la Coupe d'Europe de cuisine, il suffit de déposer dès le 17 septembre sur le site www.cuisinecup.com une proposition écrite de recette pour 4 personnes à partir d'un produit préalablement défini : la pomme de terre !

Dans chaque ville, 8 candidats seront retenus dans chaque ville en fonction de la qualité, de l'originalité et de la faisabilité de leur projet de recette

Les 8èmes et ¼ de finale se dérouleront respectivement :

- le 4 novembre 2007 à L'atelier des Chefs de Lyon
- le 11 novembre 2007 à L'atelier des Chefs de Bruxelles
- le 18 novembre 2007 à L'atelier des Chefs de Bordeaux
- le 25 novembre 2007 à L'atelier des Chefs de Paris

Lors des 1/8èmes de finale, les 8 candidats réaliseront en 1h20 la recette qu'ils ont proposée. Les 4 candidats retenus pour les quarts de finale réaliseront un second plat et un dessert en 2h, dont le thème sera gardé secret jusqu'à leur sélection.

Les ½ finales et la finale se dérouleront sur le même principe le 2 décembre à L'atelier des Chefs de Lyon.

En travaillant sur un thème qui leur aura été indiqué une semaine au préalable, les 8 participants réaliseront leur plat en 1h20 le matin pour la ½ finale.

Les 4 qualifiés pour la finale devront tirer un bénéfice maximum des ingrédients du panier gourmand qui leur sera remis juste avant l'entrée en cuisine, en créant une entrée et un plat originaux et savoureux.

WEB RADIO DU GOUT

SEPTEMBRE 2007

De nombreux cadeaux à gagner

Le lauréat de Cuisine Cup se verra récompensé d'un séjour luxueux dans une destination de rêve !

Les second et troisième prix bénéficieront de week-ends gastronomiques !

Les perdants ne repartiront pas les mains vides : tous les participants recevront un cadeau de L'atelier des Chefs !

La Cuisine Cup, un défi à découvrir en images

Les internautes pourront suivre les aventures des candidats et donner leurs avis tout au long des 6 épisodes du défi en 6 épisodes qui seront diffusés à partir de mi-novembre 2007.