



L'atelier des Chefs lance son application iPhone

Avec iChef, vivez la cuisine autrement : un coaching culinaire en vidéo pour réaliser en toute confiance des recettes inventives et tendance. Un nouveau portail culinaire pour prolonger chez soi des instants d'exception.

L'atelier des Chefs lance son application iPhone baptisée iChef. Cette application innovante permet d'apprendre à cuisiner ses plats favoris en vidéo grâce aux conseils de véritables chefs.

Pratique et malin, iChef facilite la réalisation de chaque recette : sélection des ingrédients, calcul des quantités en fonction du nombre de convives, liste des courses classée par rayon (épicerie, crèmerie, ...), techniques et gestes de chefs, etc. L'atelier des Chefs guide l'utilisateur et l'accompagne partout - chez soi, chez des amis, en vacances, au supermarché - pour faire de la préparation d'un menu un moment convivial et inventif.

Disponible sur l'Apple Store au prix de 2,99€ sur l'iPhone et l'iPod Touch, iChef propose plus de 160 Recettes et Techniques de chefs en vidéo : ludique et pédagogique, cette application iPhone avec vidéo est l'une des plus innovantes sur le marché. Elle intègre une bonne dose de fonctionnalités qui facilitent considérablement le quotidien !



iChef, un «must-have» pour tous les gourmands, néophytes ou avertis.

Selon les envies du moment, les goûts de ses invités ou par simple contrainte de temps, l'apprenti(e)-cuisinier(ère) peut très facilement confectionner un menu adapté à chaque situation : envie d'un dessert « Tout chocolat », d'un apéritif « Finger Food » ou d'un dîner tendre et romantique ? Il suffit de se laisser guider parmi les thématiques tendance et gourmandes ou de constituer son menu par type de plats.

Variez les plaisirs culinaires grâce à un moteur de recherche performant et efficace : sélection par ingrédient, mot clef, difficulté, contraintes alimentaires, ... l'accès aux recettes se fait en quelques clics. Simple et rapide pour découvrir de nouvelles expériences culinaires et réserver à ses hôtes des surprises gourmandes !

Et si l'inspiration manque, place au hasard grâce au shaker de recettes !



De l'idée du menu en passant par la liste des courses jusqu'à la préparation !

iChef devient très vite l'aide culinaire indispensable pour ne surtout rien oublier et pour optimiser son temps où que l'on se trouve. Une fois entrée, plat et dessert choisis, il ne reste plus qu'à éditer sa liste de courses : les ingrédients sont automatiquement rangés dans les rayons auxquels ils appartiennent (épicerie, crèmerie, ...). Dans le bus, sur le chemin des courses ou chez soi, tout est fait pour que l'internaute n'oublie rien !

Pour les plus « pragmatiques », il est possible d'adapter sa recette en fonction du nombre de convives. Tête à tête en amoureux, repas de famille, apéro dînatoire entre amis : finis les calculs parfois hasardeux à « quelques » centaines de grammes près ! Reste ensuite à suivre les conseils avisés des grands chefs pour réaliser sa recette sereinement. Et pour ceux qui souhaitent aller plus loin dans une thématique, iChef propose d'acheter des modules supplémentaires (0,79€ - 50 recettes) et de recevoir chaque semaine une recette originale par simple inscription.

iChef fait de la préparation de ses menus un moment convivial et inventif qui séduira gourmands et gourmets, même les plus réfractaires aux fourneaux !

A propos de L'atelier des Chefs :

« Remettre les français aux fourneaux » grâce à une nouvelle génération de cours de cuisine, c'est le pari un peu fou que se sont lancés en juillet 2004 Nicolas et François Bergerault.

Actifs speedés, marmitons débutants, toques brûlées, mères de famille économes, mamies et papis gâteaux trouvent dans les différents modules proposés du lundi au samedi de 10 à 19h le cours qui correspond à leurs attentes. Particuliers et entreprises, adultes et enfants sont tous séduits et reviennent à L'atelier des Chefs. Tous les jours se succèdent 4 à 5 cours d'1/2h à 4h dans les ateliers. Cuisine régionale ou du monde, traditionnelle ou moléculaire, régime tout cru ou végétarien, salé, sucré ou sucré-salé, initiation oenologique, art des cocktails, les Chefs professionnels vous transmettent tout leur savoir-faire culinaire dans une ambiance conviviale.

A propos de VODemotion (www.vodemotion.com) :

La vie de tous les jours est pleine d'idées, de talents, de trucs et d'astuces qu'on ne connaît pas. Pour en savoir plus et partager ses propres connaissances, VODemotion propose une encyclopédie pratique riche de 2700 vidéos organisées en 14 thèmes très pragmatiques. Recettes et astuces de chefs pour cuisiner comme un maître queue, conseils de coach pour aborder et séduire, sélection de nouveaux talents musicaux et comiques... VODemotion couvre tous les domaines de la vie quotidienne avec des vidéos pédagogiques de qualité, ludiques et accessibles à tous.

Les vidéos sont consultables en streaming et téléchargeables sur un ordinateur, un baladeur multimédia ou un téléphone mobile, sur l'iPhone et sur l'Apple Store.

Contacts Presse L'atelier des Chefs : Agence 14 Septembre - 01 55 28 38 28
Emmanuelle Gillardo - emmanuellegillardo@14septembre.fr

Contacts Presse VODemotion : Zacharie Communication - 01 46 04 75 30
Corinne Charles (06 60 64 33 72) - agence@zacharie-communication.com