

CONCEPT CUISINE ET L'ATELIER DES 4 GOURMETS

La "Design Cooking School" : un projet unique sur Annecy

L'ATELIER DES 4 GOURMETS ET CONCEPT CUISINE BERNARD ROBERT LANCENT À ANNECY-LE-VIEUX UN PROJET AUDACIEUX : UNE ÉCOLE DE CUISINE DANS UN CADRE TRÈS... DESIGN.

Figurant parmi les bonnes adresses du bassin annécien, L'Atelier des 4 Gourmets s'articule autour d'un restaurant, d'une épicerie fine et d'une cave à vins. Le lieu est connu des gourmets et des amateurs de produits fins sélectionnés auprès des meilleurs producteurs italiens. S'appuyant sur une expérience de plus de trente ans, Concept Cuisine Bernard Robert est le spécialiste de l'agencement et de l'installation sur mesure des cuisines aménagées.

EXCLUSIVITÉ
pour Bernard Robert sur les cuisines Arclinea (ci-dessous).



UN CONCEPT ORIGINAL. La grande salle attenante à L'Atelier des 4 Gourmets à Annecy-le-Vieux est à la fois un showroom de la marque Arclinea et une école de cuisine.

Concept cuisine Bernard ROBERT : quand la cuisine est le cœur vivant de la maison

Bernard Robert, expert en menuiserie et agencement, garantit depuis plus de trente ans la réalisation et le suivi sur mesure de vos aménagements. Il est le partenaire de confiance des particuliers et des professionnels de l'architecture intérieure. Concept Cuisine, ce sont des professionnels qualifiés assurant un travail qualitatif tant par leurs produits, leurs prestations que leurs compétences techniques.

En tant que distributeur exclusif d'Arclinea, la mission de Concept Cuisine vise à allier créativité et technologie, convivialité et fonctionnalité à travers des solutions novatrices. Une qualité d'exposition associée à un bureau

d'études, permettant la visualisation de vos aménagements intérieurs sur écran, sont le garant d'une conception conforme à vos attentes. Son showroom de 170 m² présente les créations de la marque italienne Alta, dont Concept Cuisine Bernard Robert est également le distributeur exclusif.

Concept Cuisine
34 avenue des Carrés / 74940
Annecy-le-Vieux / 04 50 05 31 34
www.conceptcuisine-br.fr



Arclinea

A la croisée des chemins, se trouve une signature de renom : Arclinea. La société italienne – référence sur le marché de la cuisine haut de gamme – a en effet retenu les deux sociétés ancileviennes pour représenter son image à travers la "Design cooking school", cinquième école de cuisine design en France. Concrètement, cette grande salle attenante à L'Atelier des 4 Gourmets à Annecy-le-Vieux abrite un showroom d'exception pour la société Cuisine Concept Bernard Robert, distributeur exclusif d'Arclinea. Ainsi, les visiteurs pourront sur rendez-vous découvrir le mariage de l'esthétisme et de la fonctionnalité, admirer la pureté des lignes et les solutions novatrices apportées par le cuisiniste transalpin. Une création de luxe, mêlant inox, laque et stratifié haut de gamme. Parallèlement, la salle accueille le public autour de différentes activités menées par L'Atelier des 4 Gourmets. Les cours dispensés par les chefs du restaurant s'adressent aux particuliers comme aux

groupes, autour d'une gastronomie moderne puisée dans les saveurs de l'Italie. Ce bel intérieur design se veut aussi l'endroit idéal pour organiser un séminaire d'entreprise ou un banquet lors d'une grande occasion (mariage, anniversaire...). Pour un repas d'affaires ou une location seule, avec ou sans repas, le site peut recevoir jusqu'à 23 personnes dans un cadre respirant la noblesse des produits et des matières.



L'Atelier des 4 Gourmets : l'Italie sur un plateau

Depuis 2012, L'Atelier des 4 Gourmets s'est forgé une véritable identité autour de sa sélection de produits gastronomiques italiens. Entrez d'abord dans l'épicerie qui diffuse les couleurs et les saveurs de plus de 300 références : mozzarella di bufala, truffe blanche, panettone aux fruits confits, charcuterie, huile d'olive, antipasti, parmesan de vache rouge... Faites ensuite un détour par la cave où s'épanouit la fine fleur des vins italiens : Barbera d'Alba du Piémont, Prosecco de Vénétie et autres grands noms italiens (Barbaresco Gaja, Amarone, etc.)



■ Demandez le programme !

Les cours ont lieu le samedi de 10h à 11h15 :

- **26 avril** : Filet de daurade, barigoule de courgettes au pesto de céleri. Bruschetta de panettone à la pomme et gelée de vinaigre balsamique.
- **3 mai** : Tarte fine d'aubergine, concassé de tomates, cœur de burrata et pesto. Risotto de semini, spianata gambas, salade fenouil croquant.
- **10 mai*** : Créez votre cocktail dînatoire à l'italienne.
- **17 mai** : Asperge blanche, œuf mollet et speck. Spaghetti alle vongole.
- **24 mai** : Parmigiana d'aubergines. Frou-frou romarin, abricot.
- **31 mai*** : Le brunch à l'italienne.
- **7 juin** : Os à moelle, spianata et gambas. Risotto betterave, balsamique et ricotta.
- **14 juin** : Tartare de veau au citron confit. Gambas poêlées, huile vierge et salade d'artichauts.
- **21 juin** : Fleur de courgette farcie à la burrata. Filet de poulet pané et farci au pesto basilic, courgette, olives, câpres.

Tarif : 45 € (55 € pour les dates suivies d'un *).

Arrêtez-vous enfin au restaurant où les chefs vous serviront une cuisine italienne inventive de saison : os à moëlle aux gambas, carpaccio de bresaola, risotto à la truffe blanche, tiramisu maison ou encore panacotta aux cerises amarena... Le menu variant selon l'humeur du chef, aucune semaine ne ressemble à une autre ! A noter que l'établissement est estampillé Maître-artisan restaurateur, référence du "fait maison", un label officiel délivré par l'Etat.

Les 4 Gourmets
16 rue Jean-Mermoz
74940 Annecy-le-Vieux
04 50 23 70 41
www.les4gourmets.com
lacave.les4gourmets.com
latelier.les4gourmets.com

