



**Champagne Alexandre Bonnet**  
*Prix du Meilleur Cours de Cuisine 2010*

Champagne Alexandre Bonnet

138 rue Général de Gaulle Haut  
10340 LES RICEYS

Tel : 00.33.(0)3 25 29 30 93

Fax : 00.33.(0)3 25 29 38 65

e-mail : [info@alexandrebonnet.com](mailto:info@alexandrebonnet.com)



## Le Prix Champagne Alexandre Bonnet du Meilleur Cours de Cuisine 2010 remis à l'Atelier des Chefs

Paris, le XX juillet 2010 - Champagne Alexandre Bonnet annonce la remise du « Prix du Meilleur Cours de Cuisine 2010 » à L'Atelier des Chefs. Pour la première édition de ce Prix, Champagne Alexandre Bonnet a fait appel à une journaliste gastronomique japonaise pour sélectionner, tester et donner son appréciation sur les Cours de Cuisine de chefs. Sans à priori, elle a apporté sa vision et son expérience pour décerner un prix inédit, celui du Meilleur Cours de Cuisine. Pour cette première édition, ce prix concerne uniquement les Cours de Cuisine donnés à Paris ou en région parisienne.

Exercice d'un nouveau genre, Champagne Alexandre Bonnet a tenu à considérer, non seulement l'avis d'une spécialiste de la Cuisine mais aussi l'opinion d'un public plus large grâce à la technologie de l'Internet. Les critères de ce Prix ont ainsi pris en considération les avis postés par les internautes sur différents sites, blogs et forums suite à leur expérience avec les Cours de Cuisine.

En 2010, le top 3 du palmarès Champagne Alexandre Bonnet a ainsi fait ressortir l'Atelier des Chefs (rue de Penthièvre - 75008 Paris), l'Ecole de Cuisine Alain Ducasse et l'Atelier Guy Martin. La présentation des résultats a été faite à l'occasion de la remise du prix en présence de Nicolas Bergerault, Président Fondateur de l'Atelier des chefs, et de son équipe.

### Contact Presse

VitaBella / Guillaume Jourdan – [info@vitabella.fr](mailto:info@vitabella.fr)

Tel : 01.45.65.39.72







*La journaliste gastronomique et Vin, Tomoko Inoue, a été sélectionnée par Champagne Alexandre Bonnet pour présider son jury 2010. Originnaire du Japon, elle écrit pour de nombreux magazines dont Pen, le Royaume de Cuisine et Wine & Sommelier.*

## Interview

### **Quels ont été les critères retenus pour ce Prix 2010?**

“Nous pensons que l’offre d’une très large disponibilité d’horaires est primordiale pour un Cours de Cuisine. Un grand choix de plages horaires sur les 7 jours de la semaine est en effet un critère important dans le choix de son Cours de Cuisine. Le professionnalisme du chef (son expérience, ses réponses aux questions, la facilité avec laquelle chacun peut l’aborder durant le cours...) est un autre critère essentiel dans notre sélection. Au niveau de la cuisine, nous avons été sensibles au travail de saveurs étrangères. Chacun recherche aujourd’hui une cuisine ouverte sur le monde et non plus seulement française et ultra-pointue. Nous avons aussi mis l’emphase sur la convivialité du cours. Non seulement le cadre est important mais aussi l’ambiance générale, un service chaleureux et accueillant. Enfin, parmi l’ensemble des critères, n’oublions pas de mentionner le lieu et sa facilité d’accès. Un parking et un lieu central sont des points forts.”

### **Pourquoi L’Atelier des Chefs?**

“Pour sa formule très accessible en terme de prix (16 euros TTC) et en terme de temps dédié (la formule L’encas avec 30 minutes de cours et 30 minutes pour manger). On peut choisir le 1er groupe - entre 12h30 et 13h30 - ou le 2ème groupe entre 13h15 et 14h15 - et parmi des recettes proposées. Le chef se met à la portée de chacun en proposant des recettes faciles à faire à la maison. Nul besoin d’acheter de nouveaux appareils, les recettes ne demandent pas du matériel de grande technicité. Le cours va à l’essentiel, sans chichi (pas de cadeau) mais est véritablement professionnel et efficace. Malheureusement le choix du vin ne présente pas un grand intérêt. Cependant, il y a un cours de dégustation pour apprendre l’accord des vins et des mets. Enfin, l’emplacement de la rue Penthièvre est bien, l’ambiance est vivante et l’ensemble est très bien organisé. “



# L'Atelier des Chefs

## Meilleur Cours de Cuisine 2010

*(Extraits du discours de Gérard Rafai  
lors de la remise du Prix)*

"Nous avons fait confiance pour ce prix 2010 à Tomoko Inoue dont la sensibilité gourmande nous plait et nous ressemble. Elle vient d'un pays où l'on a l'habitude de donner des cours pour apprendre des gestes millénaires, que ce soit dans le domaine du thé, de l'Ikebana ou de la gastronomie."(...) "Etablir un Prix du Meilleur Cours de Cuisine n'est pas chose aisée. En l'espace de 5 ans, les cours de cuisine ont explosé partout en France : à domicile ou dans un lieu convivial, cuisine française, italienne ou japonaise, en groupe ou en cours particulier, en cours d'1 heure ou bien sur 3 jours, les formules sont multiples."(...)

*"Ce Prix 2010 nous tient particulièrement à cœur car il est emprunt d'une volonté d'indépendance totale. Tout d'abord, Champagne Alexandre Bonnet n'a aucune activité commerciale avec les chefs de cours de Cuisine. Ensuite, la journaliste Tomoko Inoue a défini des critères d'appréciation selon sa propre personnalité et il en sera de même, chaque année, avec un ou une nouvelle spécialiste."(...)* "Ce premier Prix du Meilleur Cours de Cuisine Champagne Alexandre Bonnet est aussi un exercice d'un nouveau genre. Les critères de ce Palmarès ont pris en considération les avis postés par les internautes sur différents sites, blogs et forums suite à leur expérience avec les Cours de Cuisine. Ces avis ont donc permis de mettre en perspective tout notre travail."(...)

"Cetta année, en 2ème et 3ème position, se trouvent l'Atelier Guy Martin et l'Atelier Ducasse. Nous tenons à féliciter ces chefs pour leur travail exceptionnel qui donne envie au plus grand nombre d'entre nous de passer un peu de temps dans nos cuisines pour élaborer des plats de notre époque."(...)

*"Le trophée 2010 remis à Nicolas Bergerault a une histoire très singulière comme l'ensemble de nos champagnes. C'est un modèle unique représentant une verrine, taillé dans un marbre rose, réalisé par Alain Paillet, le chef de cave de la Maison Alexandre Bonnet. Ses doigts d'orfèvre qui lui permettent de réaliser nos plus beaux assemblages de Pinot noir ont permis ici de définir la quintessence de ce que représente pour la Maison Alexandre Bonnet, le Prix du Meilleur Cours de Cuisine 2010."*







*Les Decanter Awards 2009 ont décerné une médaille d'Argent aux Champagne Brut Grande Réserve et Champagne Rosé Alexandre Bonnet. Ces champagnes à forte majorité Pinot Noir sont les piliers historiques de la Maison, garants d'une véritable tradition gastronomique. Une médaille de Bronze a aussi été décernée aux champagnes Noir Extra Brut et Noir Rosé Extra Brut.*



*Noir Extra Brut et Noir Rosé Extra Brut bénéficient des soins les plus attentionnés et d'un savoir-faire unique. Issus de vignes d'inclinaison forte qui constituent le cœur du vignoble Alexandre Bonnet, ces champagnes mettent en valeur des terroirs uniques dont le lieu-dit « La Forêt » d'exposition plein sud sur un sol kimméridgien.*

## Champagne Alexandre Bonnet

Historiquement reconnue pour ses initiatives sur le travail parcellaire et pour ses recherches basées sur la valorisation des sols et des terroirs des Riceys, la Maison Alexandre Bonnet célèbre le Pinot Noir dans toutes ses versions. Les rendements faibles de vignes situées sur des côteaux cultivés depuis 1960 dans le plus grand respect de l'environnement, apportent une maturité unique à ce cépage. La longueur, la structure et l'élégance naturelle de ses vins révèlent une minéralité typique des plus grands Pinots noirs de la Champagne.

Elaboré en quantité très limitée, le Rosé des Riceys d'Alexandre Bonnet bénéficie d'un savoir faire historique secrètement gardé par son chef de cave Alain Pailley. Depuis des décennies, la tradition de la Maison se perpétue pour proposer un grand vin dont la qualité s'améliore sensiblement au fil du temps. Ce rare vin n'est commercialisé qu'après 4 années de vieillissement dans les caves Alexandre Bonnet, au sein du village des Riceys.

PRIX DU MEILLEUR COURS DE CUISINE 2010