

## ATELIER DE LA CHANTILLY AVEC BERTRAND ALAIME

Bien que d'origine obscure, la crème « à la façon » de Chantilly serait née dans les cuisines du château au 18ème siècle. Des écrits rapportent l'existence d'une crème très apprêtée qui faisait les délices de la cour. Ce plaisir fouetté retrouve aujourd'hui ses lettres de noblesse à l'Atelier de la Chantilly qui propose des ateliers culinaires avec un véritable Chevalier fouetteur.

**Publié le 23 mai 2021**

**De la crème à 30%** de matière grasse minimum, pas plus de **15% de sucre** et **un arôme naturel**. Ce sont les **trois ingrédients** magiques à l'élaboration d'une véritable **crème Chantilly**. Ni plus ni moins. Reste cependant un bon coup de main pour « **monter la crème** » que l'on peut monter dans les règles de l'art à **l'Atelier de la Chantilly**. Un ravissant établissement ouvert en septembre 2020 dans la rue des Connétables où **Bertrand Alaime** propose d'en partager les secrets de fabrication.

### UN PATRIMOINE HISTORIQUE

Il faut dire que l'homme est un vrai fondu de la crème Chantilly. Amoureux de sa ville et fier de son patrimoine, le [château de Chantilly](#), il s'est lancé dans l'aventure après avoir été intronisé « **Chevalier fouetteur de la crème Chantilly** » par la Confrérie chantillienne du même nom. Un titre que l'on obtient après avoir « **fouetté à la main** », dans les règles de l'art, un bol de préparation sous les yeux de ses pairs. Avec cette Confrérie, il a participé à de nombreuses opérations de promotion et de valorisation avant d'ouvrir **son propre établissement**. Un joli salon de thé qui propose de **déguster** des petits pots de crème avec différents parfums, de déguster **un chou** ou **un éclair chantilly**, mais aussi de **s'initier à la préparation de la chantilly « à la force du poignet »**.

### L'ATELIER DE CHANTILLY EN IMAGES





## DES ATELIERS CONVIVIAUX

« *La crème à la façon de Chantilly fait partie de notre patrimoine historique car elle est bien née ici avant de rejoindre les plus grandes tables parisiennes, explique Bertrand Alaimé. J'avais à cœur de créer un concept qui permette de lui rendre hommage et de raconter son histoire.* » Ainsi par **petit groupe**, autour d'un pied de poule glacé et muni d'un **fouet** manuel, les visiteurs apprennent à préparer **la Chantilly** dans une **ambiance** bon enfant et la recette séduit. Reste alors à passer le **test final** : tenir un fouet droit dans la crème pour pouvoir passer à table.



Les gens adorent préparer la crème, c'est gourmand, ludique et ... physique - **Bertrand Alaimé**

## D'AUTRES IMAGES DE L'ATELIER



## INFOS PRATIQUES





## L'Atelier de la Chantilly

 [03 44 54 65 24](tel:0344546524)

 [Envoyer un courriel](#)

 [Consulter le site internet \(http://atelierdelachantilly.wordpress.com\)](http://atelierdelachantilly.wordpress.com)

 48, rue du Connétable  
60500 Chantilly