



Stage cuisine à l'Atelier des Sens. L'art culinaire est actuellement paré de toutes les vertus managériales et se découvre comme la pratique reine du *team-building*, cet art de souder les équipes. ©L'Atelier des sens

Ducasse, Bocuse, les nouveaux coachs

SI LE TEMPS consacré au repas au travail raccourcit régulièrement, les cours de cuisine notamment pour les cadres connaissent un succès qui ne se dément pas. Les grands chefs et les enseignes célèbres ouvrent depuis quelque temps déjà les portes de leurs cuisines aux novices. L'école Ritz-Escoffier, les écoles Lenôtre, l'école de cuisine d'Alain Ducasse ou l'institut Paul Bocuse mettent ainsi leur notoriété au service des entreprises comme des particuliers. La demande est telle que de nouveaux organismes ne cessent de se développer partout en France. Il faut dire que la cuisine est actuellement parée de toutes les vertus managériales et se découvre comme la pratique reine du *team-building*, cet art de souder les équipes.

« Certaines sociétés viennent chez nous dans le cadre

d'une fusion, explique Natacha Burtinovic, directrice de l'Atelier des sens à Paris. *Tout le monde se retrouve avec un tablier autour du cou pour préparer le repas. Les équipes se mélangent, cela permet de casser les noyaux durs et le seul chef, c'est le nôtre.* » En accueillant des groupes de 8 à 40 personnes, avec un chef pour 12 participants, l'Atelier des sens tente de coller au plus près des attentes de ses clients. C'est ainsi qu'une préparation de sushis a été proposée à un groupe se lançant dans l'export vers l'Asie. Des équipes de l'opérateur de téléphonie mobile ont travaillé sur un menu orange et des cadres de Twinings ont planché sur des pâtisseries au thé.

Une multitude d'autres offres parfois très spécialisées sont disponibles sur Paris. Parole in cucina propose ainsi une cuisine exclusivement

italienne tandis que l'Atelier des chefs dispose en plus des stages classiques d'une formule cocktail participatif pouvant accueillir plus de 100 personnes.

L'aventure culinaire

A Strasbourg, la société Chef studio associe une activité de vente de matériel culinaire à des cours de cuisine, notamment pour les entreprises. « On redécouvre les vertus de l'aventure culinaire, souligne le gérant Michel Rosenfeld. Les stages commandos c'est dépassé, place à la brigade de cuisine. » A ses yeux, préparer un repas ensemble permet de fédérer le plus grand nombre tout en gommant la hiérarchie traditionnelle. « Dans cette préparation, les participants doivent faire preuve des mêmes qualités que dans l'entreprise : rigueur, respect des délais tout

en y ajoutant du feeling et de la créativité. » La cuisine régionale n'est pas oubliée : des ateliers de confection de « bredele » (petits gâteaux de Noël) ou de foie gras sont régulièrement proposés.

Les plats régionaux sont également à l'honneur à Toulouse où l'association Culture et gastronomie crée des stages pour tous types de public. Ici, le maître-mot, c'est la convivialité. « Préparer un repas ensemble permet de créer des liens forts, explique le responsable de l'association, Renaud Defour. Tout le monde est impliqué, c'est l'une des rares activités qui sollicite tous les sens. » Des visiteurs médicaux et leurs clients se retrouvent ainsi autour de spécialités du Sud-Ouest. Quant aux cadres européens d'Airbus, ils apprécient de venir ici pour un moment de partage.

J.-B. L.