

COURS DE CUISINE
RENAUD DEFOUR



Votre contact exclusif :
Cabinet RBC Conseil
10, rue Bellevue
31850 BEAUPUY

Tél. : 05 34 26 51 80 Télécopie : 05 34 26 92 03
www.rbc-franchises.com
Email : contact@rbc-franchises.com

Nos consultants régionaux sont régulièrement présents à :
PARIS - BORDEAUX - TOULOUSE - LYON - NICE - MARSEILLE - DIJON
LILLE - STRASBOURG - ANGERS - NANTES - RENNES et MONTPELLIER



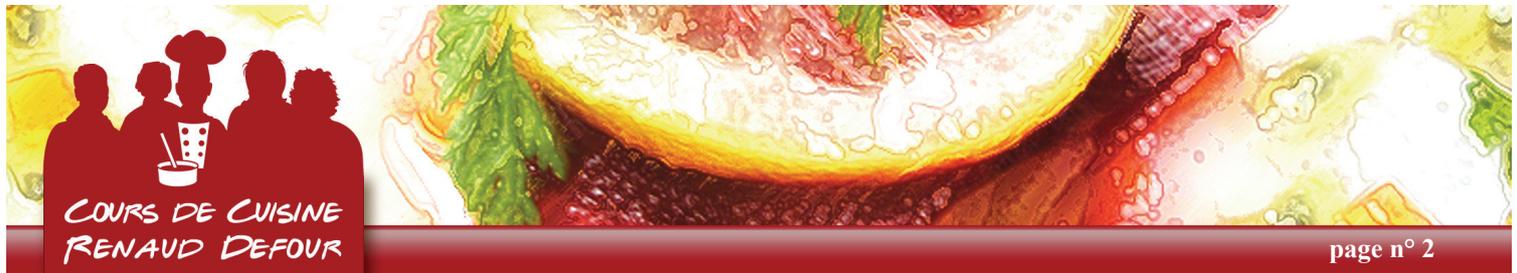
LA RECETTE DE VOTRE SUCCÈS !

D O S S I E R
D ' I N F O R M A T I O N
(DOCUMENT NON CONTRACTUEL)

C O N F I D E N T I E L

Ce dossier contient des informations confidentielles qui sont la propriété de la SAS RD Université® et du Cabinet RBC Conseil. Ce dossier est confié à une sélection de personnes physiques et morales ainsi que des établissements financiers, avec l'engagement que son contenu sera gardé en stricte confidentialité. Ce document ne peut être copié ou communiqué, sans l'autorisation écrite du Cabinet RBC Conseil et doit être retourné sur simple demande.



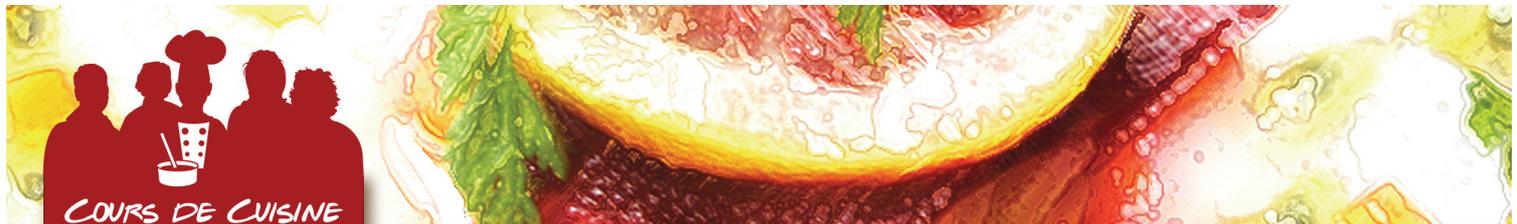


SOMMAIRE

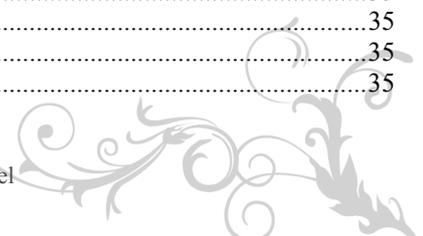
SOMMAIRE

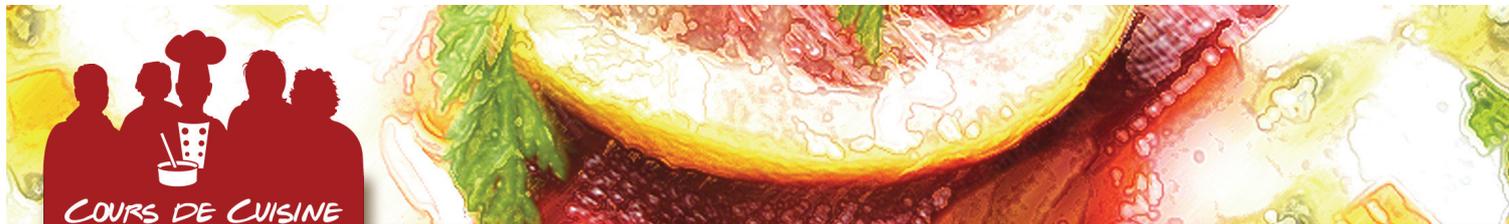
1. HISTORIQUE, PRESENTATION DU FONDATEUR.....	5
HISTORIQUE	5
PRESENTATION DU FONDATEUR	5
PRIX CULINAIRES	6
EXPERIENCE PROFESSIONNELLE	6
<i>Dirigeant</i>	6
<i>Chef de cuisine</i>	6
<i>Cuisinier</i>	6
ACTIVITES EXTRA - PROFESSIONNELLES.....	7
2. PRESENTATION DE COURS DE CUISINE RENAUD DEFOUR ®	8
DEPUIS 1997.....	8
PARTICULIERS.....	9
<i>Cours de cuisine avec repas à emporter</i>	9
<i>Stages « Chef Traiteur Amateur »</i>	9
<i>Stages « Pâtisserie »</i>	9
<i>Cours d'œnologie</i>	10
<i>Cours hebdomadaires</i>	10
<i>Stages « Repas des Gourmets »</i>	11
<i>Stages « Enfants »</i>	11
<i>Stages « Ados »</i>	11
<i>Boutique</i>	11
<i>Bons cadeaux</i>	12
BOXS	12
GROUPES.....	13
<i>Activité Comité d'Entreprise</i>	13
<i>Activité incentive / Team building</i>	13
FORMATION CONTINUE	14
<i>Pour salariés ou employeurs</i> :.....	14
<i>Pour les responsables de centre de formation, de collectivité</i> :	14
<i>Pour les formations adaptées à un besoin particulier</i> :.....	14
3. L'IMPLANTATION DE VOTRE LOCAL	15
ZONE DE CHALANDISE.....	15
ZONE D'ACTIVITE.....	15
ZONE D'ACTIVITE / THEME	15
ZONE GEOGRAPHIQUE	16
<i>Villes de plus de 100 000 habitants</i>	16
4. TRAVAUX, AGENCEMENT, AMENAGEMENT, DECORATION	17
« MEDIX » DE 150 A 200 M ² :.....	17
5. VOTRE ACTIVITE	18
MANAGER.....	18
GERER.....	18
COMMUNIQUER.....	18
<i>En interne</i>	18
<i>Auprès des participants</i>	18
<i>Auprès de l'équipe</i>	18





Auprès des fournisseurs.....	18
<i>En externe</i>	18
Auprès des convives	18
Par les recettes fournies	19
6. NOTRE MARCHÉ.....	20
ETUDE ET ANALYSE	20
ACTIVITE	22
PUBLICS PARTICULIERS	22
PUBLICS ENTREPRISES.....	23
CONCURRENCE	23
SELON LE CAS	23
7. LE RESEAU « COURS DE CUISINE RENAUD DEFOUR® » VOUS APPORTE :.....	24
FORMATION INITIALE	24
L'ASSISTANCE A L'OUVERTURE PUIS SUIVI PERMANENT	24
VOTRE COMMUNICATION VIA LE SITE INTERNET :	25
VOTRE COMMUNICATION DE LANCEMENT.....	25
UNE ANIMATION PERMANENTE DU RESEAU	25
<i>Réunions régionales</i>	25
<i>Les visites d'un animateur du réseau</i>	25
<i>Les Conventions Nationales</i>	26
FORMATION PROFESSIONNELLE	26
FOURNITURE DE NOUVEAUX PRODUITS ET NOUVELLES IDEES DE DEVELOPPEMENT	26
REMISE D'UN DOSSIER DE 1000 RECETTES	26
SELECTION DES PRODUITS DE LA BOUTIQUE.....	27
MISE A DISPOSITION D'UNE EXPERTISE D'EMBAUCHE DU PERSONNEL, DES CHEFS ET DU MANAGEUR	27
8. VOTRE PROFIL.....	28
9. VOTRE INVESTISSEMENT	29
« MEDIX » : DE 150 A 200 M ²	29
APPORT PERSONNEL SOUHAITE :	29
10. LES COUTS DU DEVELOPPEMENT DE VOTRE ACTIVITE	30
VOS ACHATS	30
LE PERSONNEL NECESSAIRE	30
<i>Au quotidien</i>	30
Pour Cours de Cuisine Renaud Defour® Medix :	30
LA REDEVANCE AU FRANCHISEUR	30
LE FONDS DE COMMUNICATION NATIONALE	31
11. QUELQUES RATIOS ISSUS DE NOTRE UNITE PILOTE	32
PREVISIONNEL D'ACTIVITE	32
12. POURQUOI CHOISIR LE RESEAU «COURS DE CUISINE RENAUD DEFOUR®» ?	34
13. NOTES PRATIQUES	35
SALONS ET MANIFESTATIONS	35
EQUIP HOTEL INTERNATIONAL	35
SIREST	35
SIAL - SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION	35
APCE - AGENCE POUR LA CREATION D'ENTREPRISE	35





SOMMAIRE

14. REVUE DE PRESSE36

 QUELQUES EXTRAITS D'ARTICLES :36

L'opinion indépendante36

Toulouse femmes.....36

Pleine Vie.....37

Toulouse femmes.....37

La Dépêche du Midi.....38

Libération38

Eveil malin.....38

Charcuterie & gastronomie.....39

Magazine ELLE39

Toulouse femmes.....39

Le journal de Cugnaux40

Terroirs demain40

La Dépêche du Midi.....41

La Dépêche du Midi.....41

Tout Toulouse41

Sud-Ouest été.....41

La Dépêche du Midi.....42



1 HISTORIQUE

HISTORIQUE, PRÉSENTATION DU FONDATEUR

HISTORIQUE

Cours de Cuisine Renaud Defour ®, c'est l'école de cuisine privée pionnière en France, sa création remonte à 1997. A cette époque, Renaud Defour chef de cuisine issu de la restauration avec une expérience de vingt années passées dans des établissements gastronomiques lance le nouveau concept de cours de cuisine avec repas à emporter.

Le cheminement a connu différentes expériences dont une partie associative avant de s'affiner et de connaître le succès avec une création de société en nom propre depuis 2008.

Renaud Defour est un chef cuisinier passionné de bonnes choses et ravi de partager sa passion avec les personnes avides de trucs et astuces de chefs.

En créant Cours de Cuisine Renaud Defour ®, Renaud Defour a voulu renouer avec la transmission du savoir culinaire qui se transmettait autrefois dans les familles et qui tombait en désuétude.

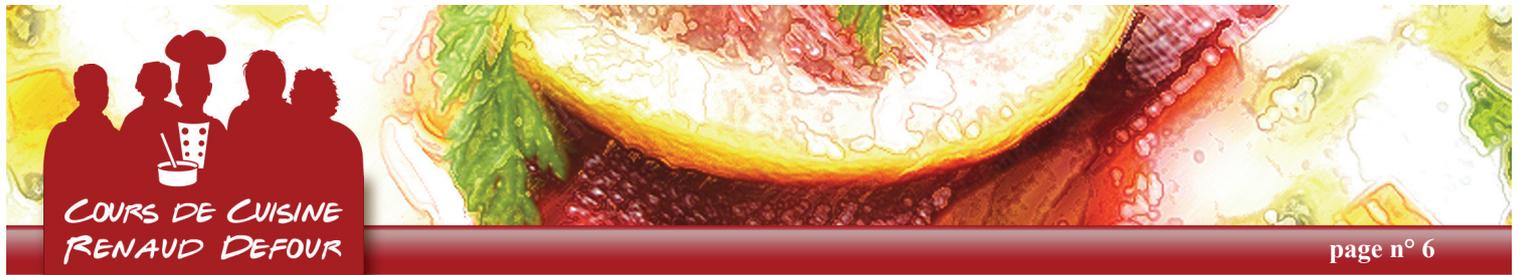
Attiré par les contacts et une activité revalorisante différente du travail de production d'une cuisine de restaurant, l'activité croit très rapidement et le nouveau concept du cours de cuisine avec plat à emporter connaît un grand succès. Les cours de cuisine se commercialisent sur le site Internet comme des petits pains et les bilans sont de plus en plus brillants.

PRÉSENTATION DU FONDATEUR

Renaud Defour, chef de cuisine, fort de 20 ans d'expérience professionnelle en restauration traditionnelle et gastronomique, maintes fois lauréat de concours de cuisine, initie les participants aux plaisirs d'une cuisine raffinée, simple et originale.

- ✓ Chef de cuisine
- ✓ Formateur
- ✓ 20 ans d'expérience en restauration





HISTORIQUE 1

PRIX CULINAIRES

- ✓ 1^{er} Prix Régional Crémant de Limoux, et fini 5^{ème} national (mars 1993)
- ✓ 1^{er} prix Carthagène de Béziers (octobre 1992)
- ✓ 5^{ème} Prix Trophée Soleil (Ecole du Cordon Bleu - Paris)
- ✓ 3^{ème} Prix Régional Crémant de Limoux (mars 1992)
- ✓ 10^{ème} Prix Ministère de la Mer (septembre 1991)
- ✓ 3^{ème} Prix Pôle Sud (juin 1991)
- ✓ 1^{er} Prix Poêlon d'or Carthotel (1990)

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

DIRIGEANT

- ✓ EURL Cours de Cuisine Renaud Defour ® Gérant
- ✓ Association Culture et Gastronomie Directeur

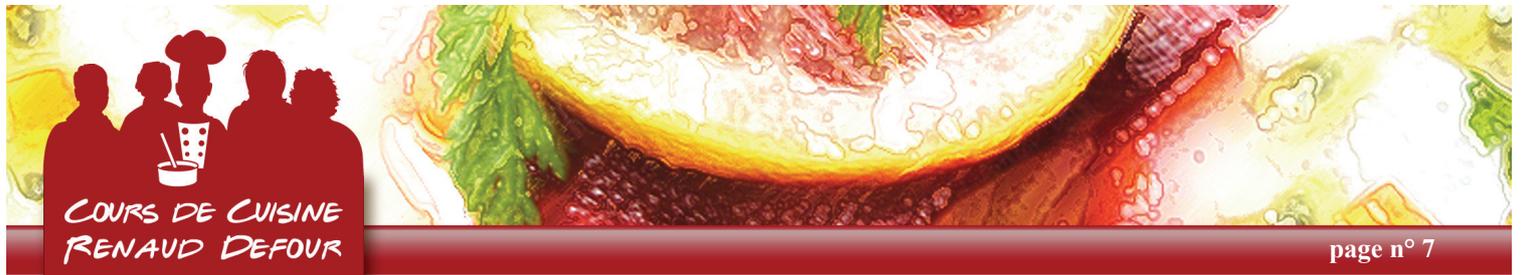
CHEF DE CUISINE

- ✓ «ORLY RESTAURATION » sur le site de MOTOROLA
- ✓ Restaurant*** « LE MANOIR DU PETIT PRINCE » 31120 PORTET-SUR-GARONNE
- ✓ Restaurant*** « LE POIS GOURMAND » 31150 GRATENTOUR
- ✓ Restaurant**** « RAMPONNEAU » PARIS 16^{ème}

CUISINIER

- ✓ Restaurant**** « LE CLOVIS » Hôtel Frantel Windsor PARIS 8^{ème}
- ✓ Restaurant**** « LE LORD GOURMAND » PARIS 8^{ème}





HISTORIQUE 1

ACTIVITÉS EXTRA - PROFESSIONNELLES

- ✓ Coach de la lauréate de l'émission « Un dîner presque parfait » Florence RIGAUD sur M6 - 2009
- ✓ Collaboration avec l'ambassade de France à Washington dans le cadre d'une semaine de la promotion de la gastronomie française (3500 visiteurs) - 2009
- ✓ Tournage dans les locaux de Cours de Cuisine Renaud Defour ® Toulouse – Launaguet de l'émission 100% Mag consacrée aux cours de cuisine – 2009
- ✓ Création du site Internet « <http://www.coursdecuisine.net> » en 2000 qui accueille 300 000 internautes par an
- ✓ Crée un partenariat avec le groupe SEB pour création de recettes sur le site Internet de la marque et pour les nouveaux ustensiles de cuisson - 2000
- ✓ Dirige un repas pour la SOPEXA à Milan dans le prestigieux hôtel Principa Di Savoya en 1999
- ✓ Démonstration de cuisine au salon de la restauration professionnelle italienne à Gène en 1999
- ✓ Représente la France au festival des cuisines méditerranéennes en Italie en 1998
- ✓ Participe à l'émission télévisée « A table » avec Maïté en 1998
- ✓ Conseils culinaires en restauration professionnelle de 1994 à 2009
- ✓ Organisation de manifestations gastronomiques à thèmes de 1992 à 2009



PRÉSENTATION DE COURS DE CUISINE RENAUD DEFOUR ®

DEPUIS 1997...

...Cours de Cuisine Renaud Defour ® propose des cours de cuisine pour tous les niveaux, du cuisinier débutant à l'amateur confirmé. De la taille des légumes (julienne, brunoise, dés, mirepoix, etc.) à la préparation des foies gras en passant par le tablage du chocolat, Les participants découvrent tous les tours de main et secrets des grands chefs.

Ces cours de cuisine animés par un chef cuisinier propre à chaque structure ou un vacataire se déroulent dans une ambiance conviviale et sont réservés à douze personnes maximum.

A l'issue des cours hebdomadaires, des stages "Chef Traiteur amateur", pâtisserie et "Saveurs d'épices", les participants repartent avec leurs préparations pour les savourer en famille ou les partager avec leurs amis ! Pour les stages "Repas des gourmets", la dégustation se déroule sur place dans une salle appropriée.

Cours de Cuisine Renaud Defour ® dispense des cours de cuisine à des particuliers, adultes et enfants sous forme d'ateliers pratiques avec comme concept principal :

✓ Cours de cuisine avec repas à emporter

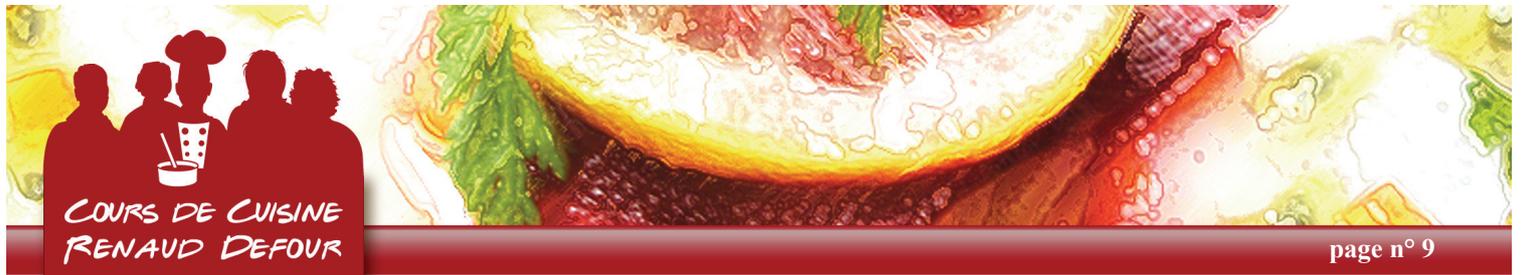
Dans une cuisine pédagogique spécialement conçue, les participants élaborent eux-mêmes un plat ou tout un menu qui sera emporté au terme de l'activité.

Les locaux aménagés en trois pôles de quatre postes permettent d'accueillir douze personnes en même temps. L'organisation de la cuisine pédagogique, fruit de plusieurs années d'expérience, rend l'activité facile, conviviale et agréable à animer. Votre chef, véritable professionnel des métiers de bouche est aussi un excellent animateur et sait diriger l'activité, dans un grand moment de plaisir culinaire.

La cuisine pédagogique, équipée de matériel semi-professionnel favorise les préparations pouvant être reproduites dans un cadre domestique.

Les produits fournis sont des produits frais de première qualité. Toutefois certains produits surgelés peuvent être autorisés après validation du franchiseur.





PRÉSENTATION 2

PARTICULIERS

COURS DE CUISINE AVEC REPAS À EMPORTER

Pendant ces stages, les participants préparent un menu pour six personnes à emporter et à savourer en famille ou entre amis

STAGES « CHEF TRAITEUR AMATEUR »

Les clients sont des chefs ! Régulièrement, tout au long de l'année, vous proposez des stages de cuisine gastronomique d'une durée de trois ou quatre heures.

Pendant ces stages, les participants préparent un menu pour six personnes à emporter et à savourer en famille ou entre amis.

Prix conseillés :

- ✓ 1 stage de 3 heures : 90 €
- ✓ 1 stage de 4 heures : de 114 € à 124 €

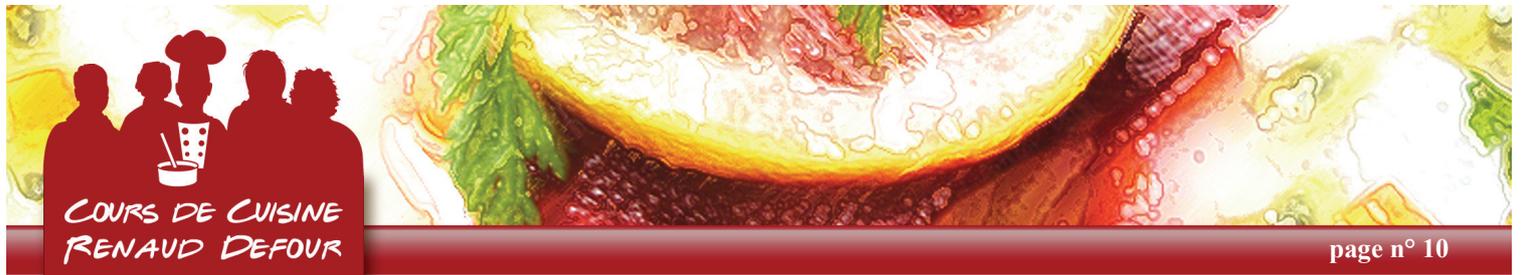
STAGES « PÂTISSERIE »

Pour les amateurs de sucré, les participants réalisent eux-mêmes une préparation de pâtisseries qu'ils emportent à la fin du cours.

Prix conseillés :

- ✓ 1 stage de 4 heures : 78 €





PRÉSENTATION 2

COURS D'ŒNOLOGIE

"Vins et papilles"

Pour tout savoir du raisin à la bouteille. Les participants s'initient aux plaisirs de la dégustation du vin. Accompagné d'un œnologue animateur, fort de plusieurs années d'expérience, les élèves découvrent un monde d'arômes et de saveurs.

Dans un esprit d'échange et de convivialité, Les stagiaires participent à la dégustation de 4 vins par cépage ou par région. Les participants découvrent aussi les accords mets et vins.

Prix conseillés :

- ✓ 1 cours d'œnologie : 61 €
- ✓ 3 cours d'œnologie : 160 €
- ✓ 6 cours d'œnologie : 289 €

COURS HEBDOMADAIRES

Deux heures hebdomadaires sous forme d'abonnement trimestriel ou annuel. Chaque semaine, les participants préparent eux-mêmes une entrée, un plat ou un dessert pour quatre personnes.

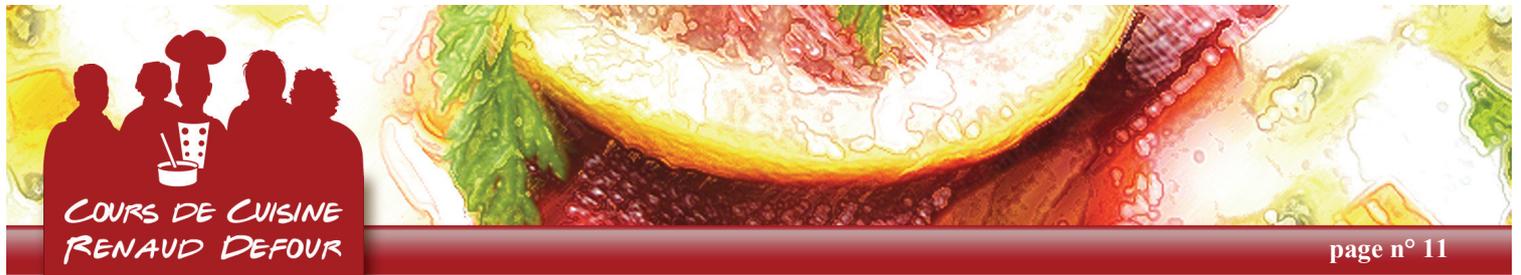
Horaires (à titre indicatif) :

- ✓ mardi : 14H00 - 16H00 / 19h30 - 21h30

Prix conseillés :

- ✓ 1 trimestre de cours de cuisine (11 cours) : 485 €
- ✓ 1 cours de cuisine ponctuel : 59 €





PRÉSENTATION 2

STAGES « REPAS DES GOURMETS »

Dirigé par un chef de cuisine, les participants préparent en commun un repas gastronomique qu'ils consomment sur place entre gourmets.

- ✓ 19h00 - 21h00 : Réalisation du repas gastronomique avec le chef
- ✓ 21h00 - 22h30 : Repas pris sur place

Prix conseillés :

- ✓ 1 stage "repas des gourmets" : 61 €
- ✓ + 1 repas accompagnant : 96 €

STAGES « ENFANTS »

Les petits chefs âgés de 6 à 12 ans s'initient à la préparation de bonbons au chocolat, petits fours sucrés, des cakes salés ou sucrés, de la pâtisserie et même des plats cuisinés.

Prix conseillés :

- ✓ 1 stage de 3 heures : 40 €

STAGES « ADOS »

- ✓ 1 stage de 4 heures : 74 €

BOUTIQUE

Les ustensiles et produits rares sont commercialisés dans la boutique avec des gammes proposées par le franchiseur.



PRÉSENTATION 2

BONS CADEAUX

Les bons cadeaux sont des cadeaux gourmands et originaux, destinés à des personnes passionnées de cuisine ou souhaitant quelques perfectionnements.

Un stage de cuisine ou un abonnement aux cours hebdomadaires peuvent être offerts sous la forme d'un bon cadeau. L'inscription doit se faire dans les 6 mois.

Un plus pour votre trésorerie en vous apportant un P.C.A. (produit constaté d'avance).

BOXS

Signature d'un contrat de partenariat avec la société Happybox pour une commercialisation de bons cadeaux diffusés à l'échelle nationale dans les enseignes :



GROUPES

Pour les groupes, entreprises, événementiel, etc. une salle de séminaire et des cuisines pédagogiques ouvrent leurs portes d'un espace convivial. Ces partages d'émotions gustatives sont les gages d'un moment de détente original placés sous le signe de la gourmandise.

Pour les organisateurs de séminaires, événementiels, etc. nous proposons de remplacer le traditionnel repas au restaurant « figé » par une activité derrière les fourneaux dynamique et conviviale suivi d'un repas.

Pour que votre client fidélise ses clients et collaborateurs, il faut savoir faire preuve d'imagination.

Dirigé par un chef cuisinier, les groupes participent à un cours de cuisine dans un local tout équipé, ou ils réalisent un menu gastronomique à déguster sur place dans une ambiance chaleureuse.

Convivialité, détente, travail d'équipe, connaissances et plaisirs multi sensoriels sont au cœur de cette activité originale.

ACTIVITÉ COMITÉ D'ENTREPRISE

Les responsables des CE peuvent offrir aux salariés de leur entreprise une activité de loisirs originale, en préparant un repas à emporter. Un chef cuisinier accueille le groupe dans une cuisine pédagogique pour découvrir les trucs et astuces qui font la différence.

De la cuisine régionale à la cuisine japonaise tout en passant par la découverte des saveurs orientales, les participants apprennent à réaliser leurs mets préférés à déguster sur place ou à emporter !

ACTIVITÉ INCENTIVE / TEAM BUILDING

Nous proposons des stages de cuisine à thème, des séances d'œnologie, sur place ou sur site.

Découvrir les tours de main d'un chef cuisinier avec pour thème la gastronomie française, la cuisine régionale, les cuisines du monde, la pâtisserie. Un thème particulier est recherché, le client constitue un groupe de plus de 10 personnes et vous assurez un stage particulier pour entreprise, groupe, CE, etc.

Une technique d'animation originale, dynamique et interactive pour laquelle nous vous formons.



PRÉSENTATION 2

FORMATION CONTINUE

POUR SALARIÉS OU EMPLOYEURS :

Vous proposez d'optimiser les performances professionnelles de salariés issus des métiers de l'alimentation en enseignant de nouvelles techniques culinaires dans le cadre d'une démonstration de cuisine réalisée par votre chef dans une cuisine pédagogique équipée.

Exemples de formations :

- ✓ Garnitures de légumes
- ✓ Nouveaux plats du jour et gestion des matières premières
- ✓ Préparations dressées en verres
- ✓ Desserts de restaurant
- ✓ Formations sur mesure
- ✓ etc.

POUR LES RESPONSABLES DE CENTRE DE FORMATION, DE COLLECTIVITÉ :

Vous fournissez un formateur ou votre structure d'accueil pour la formation et l'évolution du groupe de votre client.

POUR LES FORMATIONS ADAPTÉES À UN BESOIN PARTICULIER :

Nous pouvons faire évoluer les techniques professionnelles dans le cadre d'un thème particulier.

Le client nous confie son objectif de formation et vous lui proposez un programme adapté dans votre structure ou la sienne.



3 I M P L A N T A T I O N

L'IMPLANTATION DE VOTRE LOCAL

Dans un premier temps, pour la création de nos ateliers, nous ciblons en priorité de nombreuses grandes et moyennes villes disposant d'une zone de chalandise de 200.000 habitants et plus.

A ce jour, au moment du lancement du réseau, seule la ville de Toulouse (31) est pourvue ».

ZONE DE CHALANDISE

La zone de chalandise doit se trouver dans un périmètre de 10 Kms maximum autour de l'agglomération.

ZONE D'ACTIVITÉ

Le local d'activité doit être implanté dans un zone mixte habitation / activité professionnelle.

ZONE D'ACTIVITÉ / THÈME

Suivant la zone géographique et la clientèle visée, les thématiques pourraient être différentes.

En zone d'activité avec un public d'entreprises : cours de cuisine, team building.

En zone touristiques : cours de cuisine pour touristes sur des thématiques régionales.

Zone à dominante « senior » : cours de cuisine « santé »

... et bien d'autres exemples.

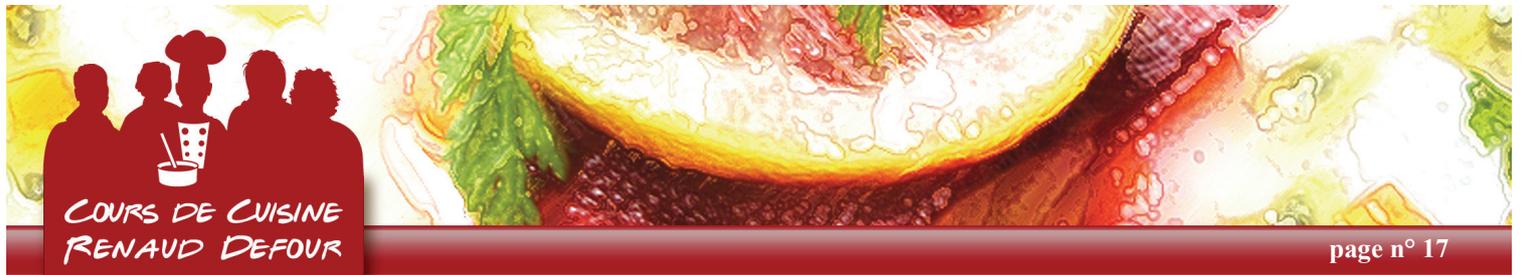


ZONE GÉOGRAPHIQUE

VILLES DE PLUS DE 100 000 HABITANTS

Rang	Ville	Habitants
1	PARIS (75 - Paris)	2 125 851
2	MARSEILLE (13 - Bouches-du-Rhône)	797 491
3	LYON (69 - Rhône)	445 274
4	TOULOUSE (31 - Haute-Garonne)	390 301
5	NICE (06 - Alpes-Maritimes)	343 123
6	NANTES (44 - Loire-Atlantique)	270 343
7	STRASBOURG (67 - Bas-Rhin)	263 941
8	MONTPELLIER (34 - Hérault)	225 511
9	BORDEAUX (33 - Gironde)	215 374
10	RENNES (35 - Ille-et-Vilaine)	206 194
11	LE HAVRE (76 - Seine-Maritime)	190 924
12	REIMS (51 - Marne)	187 181
13	LILLE (59 - Nord)	184 647
14	SAINT-ETIENNE (42 - Loire)	180 438
15	TOULON (83 - Var)	160 712
16	GRENOBLE (38 - Isère)	153 426
17	ANGERS (49 - Maine-et-Loire)	151 322
18	DIJON (21 - Côte-d'Or)	150 138
19	BREST (29 - Finistère)	149 649
20	LE MANS (72 - Sarthe)	146 064
21	CLERMONT-FERRAND (63 - Puy-de-Dôme)	137 154
22	AMIENS (80 - Somme)	135 449
23	AIX-EN-PROVENCE (13 - Bouches-du-Rhône)	134 324
24	LIMOGES (87 - Haute-Vienne)	133 924
25	NIMES (30 - Gard)	133 406
26	TOURS (37 - Indre-et-Loire)	132 677
27	METZ (57 - Moselle)	123 704
28	BESANCON (25 - Doubs)	117 691
29	CAEN (14 - Calvados)	114 007
30	ORLEANS (45 - Loiret)	113 089
31	MULHOUSE (68 - Haut-Rhin)	110 141
32	ROUEN (76 - Seine-Maritime)	106 560
33	BOULOGNE-BILLAN COURT (92 - Hauts-de-Seine)	106 316
34	PERPIGNAN (66 - Pyrénées-Orientales)	105 096
35	NANCY (54 - Meurthe-et-Moselle)	103 552

■ ville pourvue



4
TRAVAUX

TRAVAUX, AGENCEMENT, AMÉNAGEMENT, DÉCORATION

Nous fournissons le plan de masse et les conseils d'aménagement des locaux avec la charte de couleur (beige, grenat). Nuancier fourni + code couleur « pantone ».

« MEDIX » DE 150 À 200 M² :

- ✓ Cuisine Pédagogique 6 x 12 m²
- ✓ Accueil 8 x 10 m²
- ✓ Réserve 6 x 5 m²



5 ACTIVITÉ

VOTRE ACTIVITÉ

MANAGER

Gestion du personnel, des intervenants extérieurs, du planning, commercialisation et création de programme.

GÉRER

Achat des fournitures, contrôle de gestion, partenariats.

COMMUNIQUER

EN INTERNE

AUPRÈS DES PARTICIPANTS

Lors du temps d'animation, un espace temps de communication est utilisable pour présenter les autres activités futures dans la structure.

AUPRÈS DE L'ÉQUIPE

Le personnel est un des communicants de l'activité et doit donner autour de lui une image dynamique, gourmande et positive des cours de cuisine.

AUPRÈS DES FOURNISSEURS

Vos fournisseurs sont de véritables partenaires et un véritable relais de l'information de votre activité vers le public.

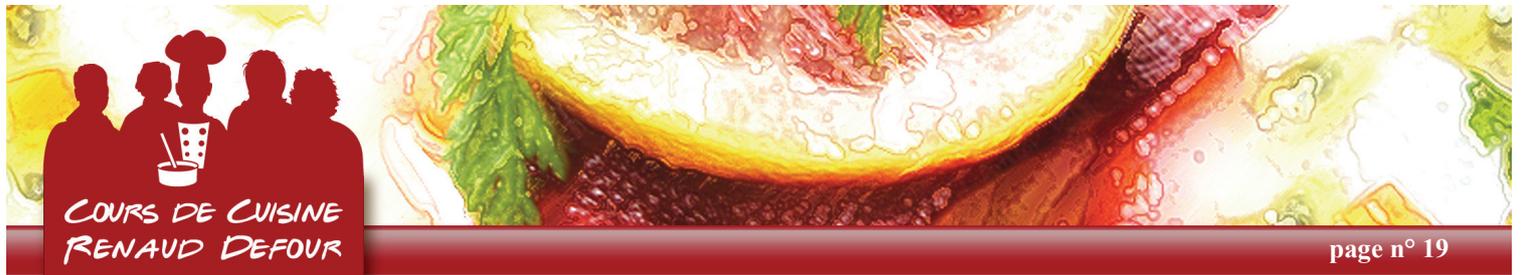
EN EXTERNE

Partenariat, flyers, Newsletter, recettes, salons, show, médias ...

AUPRÈS DES CONVIVES

La meilleure publicité est la dégustation des préparations réalisées par vos élèves. Vos élèves/clients deviennent les ambassadeurs de votre structure et communiquent lors des repas constitués des préparations réalisées et réussies...





5 ACTIVITÉ

PAR LES RECETTES FOURNIES

La recette est un document qui se conserve soigneusement dans un dossier de recettes et est consulté régulièrement.

La recette doit toujours contenir vos coordonnées.



6 MARCHÉ

NOTRE MARCHÉ

ETUDE ET ANALYSE

C'est une étude BVA Seb de Mars 2003 qui va le confirmer.

Cette étude comporte notamment les données suivantes :

- ✓ 51% des français déclarent qu'ils cuisineraient plus s'ils avaient plus de temps.
- ✓ 60% des 20-34 ans déclarent qu'ils cuisineraient plus s'ils avaient plus de connaissances culinaires.

Après analyse et partant du double constat que :

Les français ne cuisinent plus et 52% des français cuisineraient plus s'ils avaient des connaissances culinaires,

Renaud Defour se promet de « remettre les français aux fourneaux » en créant le cours de cuisine avec plat à emporter.

Pour cela, il faut transformer inventer une cuisine pédagogique conviviale, adaptée et pro avec du matériel grand public.

En effet, aujourd'hui les cours de cuisine en France sont pour la plupart :

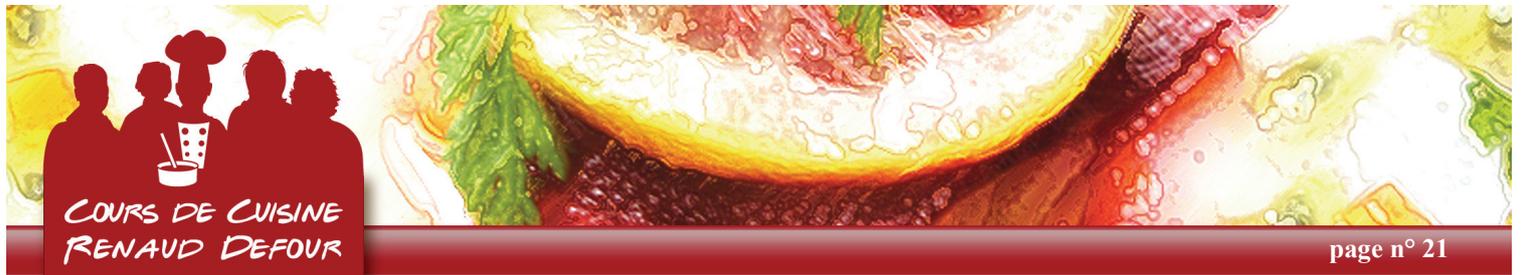
- ✓ longs
- ✓ à des horaires inadaptés
- ✓ trop complexes pour des débutants
- ✓ trop passifs
- ✓ trop traditionnels
- ✓ et relativement chers

Le concept prend donc le contre-pied de ces désavantages, pour les rendre accessibles à une grande variété de clientèle jeune, active ou senior.

Engouement de la cuisine, effet médias (émissions télévisées, radio, magazines).

Les structures existantes manquent de cuisine pédagogique et sont plutôt aménagées pour des animations sous forme de démonstration.





MARCHÉ 6

Après des années de vaches maigres, la cuisine française fait à nouveau saliver les néo-quinquas à la recherche d'une qualité de vie "d'origine contrôlée". D'où le succès de ces nouvelles académies de cuisine qui se sont créées "à la bonne franquette" un peu partout dans la capitale.

Même les seniors oublient la cuisine-corrée. Vive la cuisine-plaisir ! Les femmes d'aujourd'hui, qui avaient jeté aux orties leurs tabliers brodés et leurs vieux bouquins de recettes, reviennent aux fourneaux pour jouer les Mamans Confiture et épater leurs enfants et petits-enfants.

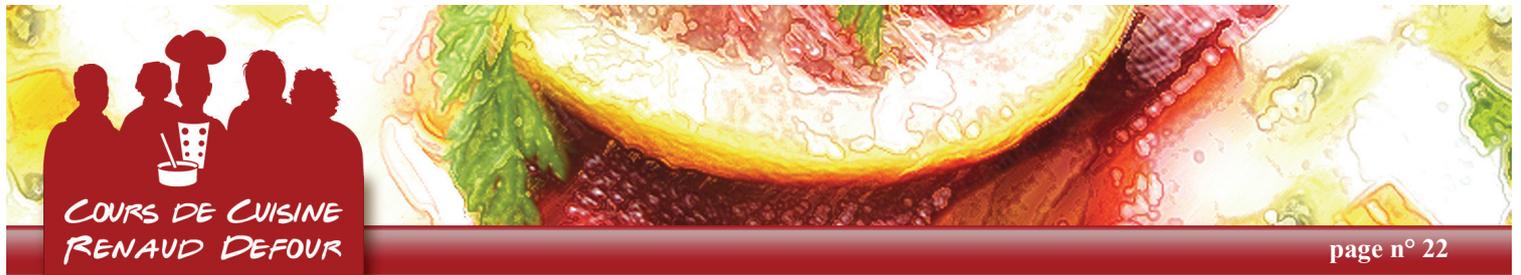
Les hommes, toujours fines gueules et ravis de ce changement, leur emboîtent le pas pour se mettre au piano et faire leurs gammes de maîtres queux, au milieu de parterres de minettes sympathiquement penchées sur l'étude de la paupiette de veau.

Depuis le retour à la nature des années 60, on n'avait pas vu semblable phénomène de société. Cette tendance est confirmée par une récente étude de l'INSEE. Contrairement à toutes les idées reçues et aux régimes minceur qu'on nous sert régulièrement comme plat de résistance, les Français, loin de se serrer la ceinture, passent de plus en plus de temps à table. 183 minutes par jour en 1998 contre 120 en 1986. Ce qui ne veut pas dire qu'ils mangent plus, mais qu'ils veulent manger mieux.

Après 20 ans de mal-traiteur et de fast-food, de plats préparés vite fait et de pizza presto, revenus de tous les snacks de l'enfer, les "désespérés de la casserole", comme les appelle Françoise Meunier (pionnière à donner des cours de cuisine en France), veulent apprendre -ou réapprendre- l'art culinaire de leur maman. Avec des demandes simples et des besoins élémentaires, des astuces et des tours de mains qui commencent par la bonne manière d'aller se faire cuire un œuf. Ou de découper une volaille.

C'est un métier de service avec à la clef un savoir-faire autant qu'un savoir être, sans oublier le sens commercial (courses, travail proprement dit, prospection...) !





MARCHÉ 6

ACTIVITÉ

Sur le moteur de recherche Google, la recherche « cours de cuisine » nous place en première position !

Certes, la durée moyenne de préparation des repas ne cesse de décroître. Certes, les Français continuent d'être adeptes de ces produits-services qui leur facilitent le quotidien et leur font gagner du temps, de ces plats tout prêts à réchauffer en quelques secondes au micro-onde ou à grignoter entre deux réunions de travail. Il n'empêche, une nouvelle génération de consommateurs (et surtout consommatrices) émerge. La pratique des 35 extraprofessionnelles. Et se réconcilier par conséquent avec la cuisine qui devient un passe-temps ludique le week-end, une passion partagée entre copines ou une activité occasionnelle pour « épater » son entourage. En témoigne le succès du petit électroménager dédié au « fait maison », des produits prêts à cuisiner ou à assembler, des cours de cuisine ou encore des magazines et blogs culinaires.

PUBLICS PARTICULIERS

Ce sont principalement les particuliers, qui sont de moins en moins nombreux à connaître la vraie cuisine et le déplorent (d'après un sondage mené par Unilever, 84% des Français se disent fiers de préparer un bon repas pour leurs proches ou amis).

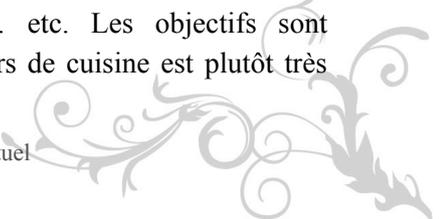
De plus en plus d'habitants des villes veulent apprendre à cuisiner dans la joie et la bonne humeur !

La notion de « faire la cuisine » est désormais liée au plaisir et au partage, et renvoie au modèle valorisant de créativité et au talent du chef cuisinier. C'est une formule anti-stress, prisée le week-end.

Encore faut-il savoir cuisiner ! Hors la génération de 1968 n'a pas transmis son savoir car faire à manger, c'était trop dégradant pour une femme !

Il y a donc une perte des connaissances, d'où la réponse actuelle apportée par les cours de cuisine. Cuisiner permet aussi de se réappropriier les aliments. Et surtout de mieux manger en terme de qualité.

Pour apprendre la cuisine, pour mieux recevoir ses amis sans avoir de contraintes, pour fêter son anniversaire... etc. Les objectifs sont nombreux. Le public qui participe à un cours de cuisine est plutôt très



6 MARCHÉ

intéressé, voire passionné et bon vivant, il sait cuisiner et apprécie la valeur ajoutée du chef, la mise en scène d'un cours.

PUBLICS ENTREPRISES

Des entreprises, avec des formules sur mesure comme des cours du soir anti-stress qui permettent de réunir les collaborateurs dans une ambiance conviviale, de souder une équipe.

CONCURRENCE

Les restaurateurs réputés : les chefs les plus connus n'hésitent pas à ouvrir leur école de cuisine.

Alain Ducasse, Lenôtre, Le Ritz s'adressent à une clientèle particulière.

Parfois les municipalités mettent en place, à des prix défiant toute concurrence une activité d'économie familiale et sociale.

L'Atelier des Chefs anime des cours de cuisine avec repas sur place à Paris et dans des grandes capitales.

SELON LE CAS

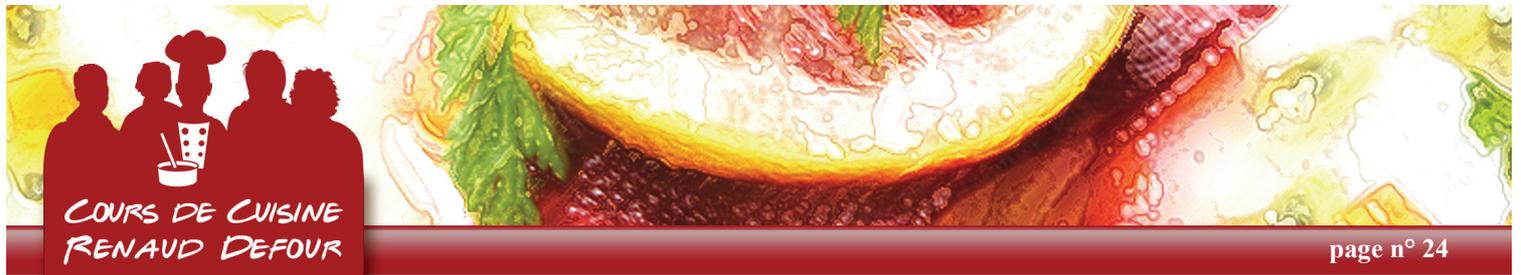
En dehors d'Internet, la publicité fonctionne grâce au bouche à oreille, dans les salons et foires locales et également par le biais d'associations.

Se faire sponsoriser par un producteur qui fournit des ustensiles de cuisine.

Une autre solution qui fait flores, c'est un sponsor (dans l'agro-alimentaire) qui organise un concours. Les gagnants reçoivent des coffrets cadeaux pour suivre des cours de cuisine (Liebig, Bridel...).

De nombreuses agences de communication événementielles se sont également branchées sur ce concept !





7 RÉSEAU

LE RÉSEAU « COURS DE CUISINE RENAUD DEFOUR® » VOUS APPORTE :

FORMATION INITIALE

Votre formation initiale se déroulera au siège du réseau l'Atelier de Cuisine Gourmande® dans notre cuisine pédagogique pilote de Toulouse - Launaguet, pendant 1 mois suivant le planning.

Vous découvrirez entre autre tous les postes de travail de notre Société « Cours de Cuisine Renaud Defour® » ainsi que nos méthodes d'animation, de gestion et de communication. Notre manuel d'exploitation et les plans d'aménagement vous seront commentés en détail.

Dans le cadre de la formation continue, nous pouvons aussi vous proposer une formation pour votre personnel.

L'ASSISTANCE À L'OUVERTURE PUIS SUIVI PERMANENT

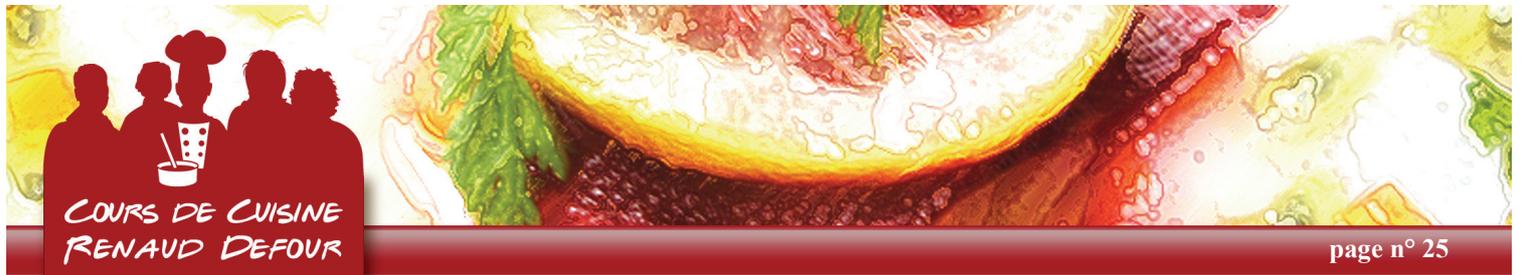
Aux heures habituelles de fonctionnement de notre unité pilote et aux heures de bureau, vous disposerez de nos services pour répondre à vos attentes dans le cadre de votre activité.

Nos assistantes et animateurs se feront un devoir et un plaisir de vous soutenir.

Que ce soit pour des questions d'ordre techniques, administratives ou opérationnelles, une réponse vous sera apporté.

Par ailleurs, un outil de pilotage de gestion mensuel permettant l'analyse de votre affaire sera à envoyer sous forme d'un questionnaire succinct.





7
RÉSEAU

VOTRE COMMUNICATION VIA LE SITE INTERNET :

N° 1 en France.

Vous établirez en collaboration avec votre animateur un plan de communication locale et relayé au niveau national.

Réalisation d'un fichier au format PDF présentant vos programmes sur le site Internet <http://www.coursdecuisine.net>

Une page personnelle de présentation de votre centre ainsi qu'une adresse mail vous seront dédiées.

VOTRE COMMUNICATION DE LANCEMENT

- ✓ réalisation et diffusion du dossier de presse
- ✓ assistance à l'ouverture
- ✓ fourniture d'un pack de communication à personnaliser (maquette dépliants, maquette flyer, spots radio)

UNE ANIMATION PERMANENTE DU RÉSEAU

RÉUNIONS RÉGIONALES

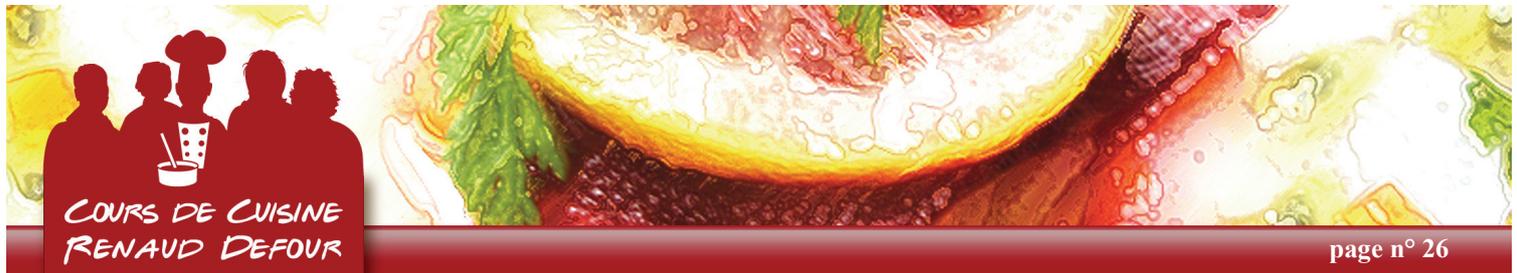
Des réunions régionales se dérouleront une à deux fois par an. La France est découpée en 4 zones qui accueilleront chacune les membres régionaux du réseau et l'animateur de la région. Votre présence à ces réunions sera indispensable.

LES VISITES D'UN ANIMATEUR DU RÉSEAU

En fonction de vos besoins que nous définirons conjointement, un animateur du réseau vous rendra visite au minimum 3 fois par an.

Selon sa spécialisation, il pourra intervenir et vous conseiller au niveau opérationnel, cuisine, recrutement, animation, administratif, gestion, informatique ou encore sur le plan communication.





7
RÉSEAU

LES CONVENTIONS NATIONALES

Une convention nationale sera organisée chaque année. Cette manifestation qui sera également la fête du réseau se déroulera dans la joie et la bonne humeur et permettra à tous les membres du réseau de faire connaissance et d'échanger sur de nombreux sujets avec les animateurs et les dirigeants du réseau.

Cette convention se déroulera à Toulouse.

Les conventions nationales seront aussi un moment, de savoir et de conseil qui permettront une meilleure mutualisation des forces.

FORMATION PROFESSIONNELLE

Cours de Cuisine Renaud Defour® Toulouse - Launaguet bénéficie d'un n° d'enregistrement formation continue et est à ce titre capable d'animer une formation professionnelle pour vous-même et vos salariés.

FOURNITURE DE NOUVEAUX PRODUITS ET NOUVELLES IDÉES DE DÉVELOPPEMENT

De nouveaux produits et idées seront en permanence étudiés par notre service Recherche et Développement. Avant toute application dans le réseau ces nouveaux produits et services seront testés et validés par l'unité pilote de Cours de cuisine Renaud Defour® Toulouse - Launaguet.

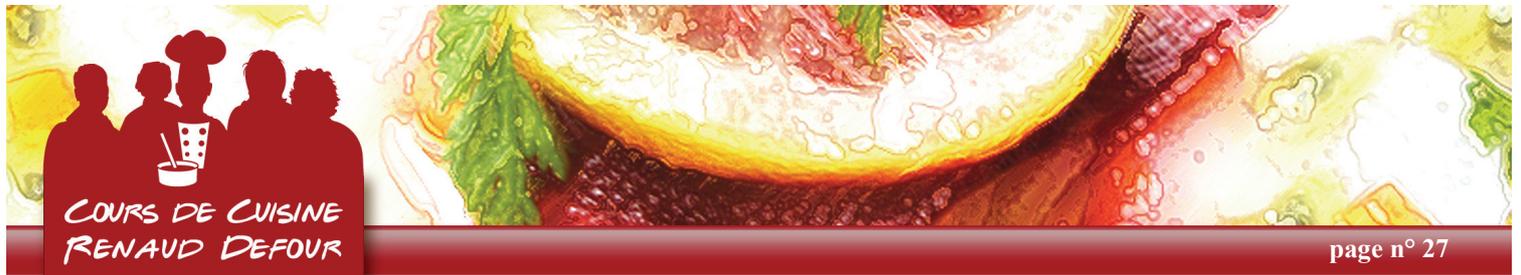
REMISE D'UN DOSSIER DE 1000 RECETTES

Bible d'exploitation, véritable manuel du savoir-faire.

Véritable outil de travail où chacun pourra trouver recettes traditionnelles, recettes gastronomiques, recettes du monde, recettes de pâtisserie, recettes pour préparation à emporter, recettes pour préparation à déguster sur place.

Ces recettes sont testées et fiables, prêtes à l'utilisation.





7
RÉSEAU

SÉLECTION DES PRODUITS DE LA BOUTIQUE

Une sélection de produits pour votre boutique vous sera communiquée. Cette sélection reste à l'état de proposition et ne vous est pas imposée.

Chacun aura la liberté de choisir sa gamme boutique en lien avec sa région et ses produits. Toutefois, ces produits devront être en relation avec la qualité des produits conseillés par le franchiseur.

MISE À DISPOSITION D'UNE EXPERTISE D'EMBAUCHE DU PERSONNEL, DES CHEFS ET DU MANAGEUR

Notre équipe d'animation pourra donner son avis dans le choix lors de l'embauche du personnel, chef et manager.



PROFIL 8

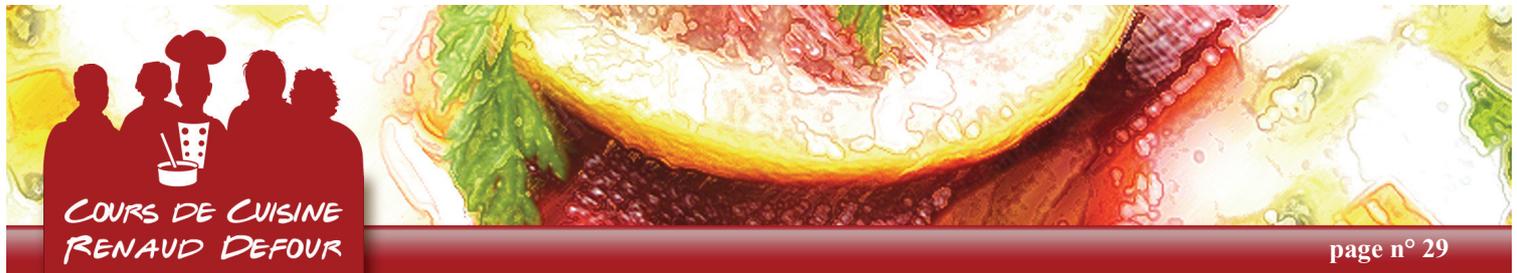
VOTRE PROFIL

La connaissance de votre secteur géographique et un important relationnel seront des atouts certains pour un démarrage facilité de votre activité. Vous devrez appliquer des méthodologies de travail élaborées à partir de notre expérience et notre savoir-faire acquis dans notre cours de cuisine Cours de Cuisine Renaud Defour® pilote de Toulouse-Launaguet et mis en forme avec l'appui de professionnels de la franchise et des réseaux commerciaux.

Homme ou femme, vous possédez les atouts suivants :

- ✓ une grande capacité de travail
- ✓ de la volonté
- ✓ volonté de transmettre et pédagogie
- ✓ du dynamisme
- ✓ de la motivation
- ✓ de l'autonomie
- ✓ bon communicant
- ✓ bon commerçant

Cuisinier en reconversion, cadre en reconversion, couples dans la restauration, dans tous les cas véritable manager et animateur.



9

INVESTISSEMENT

VOTRE INVESTISSEMENT

Nature et montant des dépenses et investissements spécifiques à notre enseigne Cours de Cuisine Renaud Defour® à engager par vos soins avant de commencer l'exploitation.

Cours de Cuisine Renaud Defour® s'intègre et s'adapte à partir d'un local vide.

- ✓ soit par la reprise et la transformation d'un fonds de commerce, restauration
- ✓ soit par la reprise d'un local nu

Base variable selon le local, le gros œuvre et hors le droit au bail ou la reprise éventuelle du fonds de commerce.

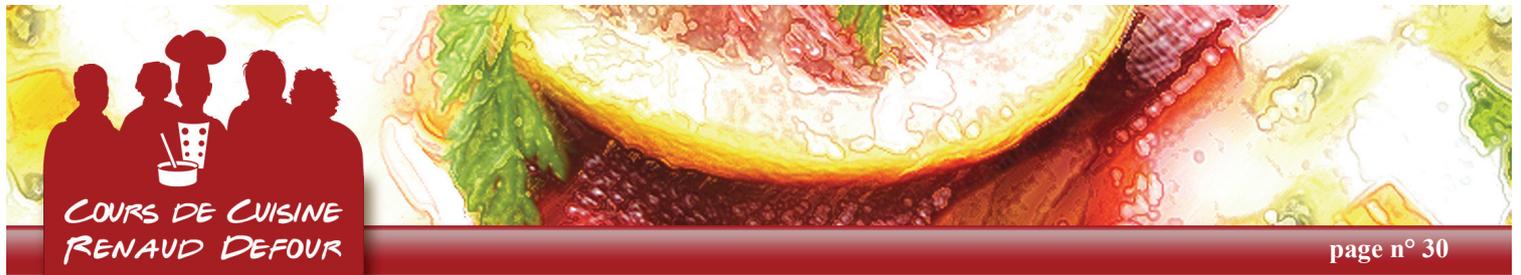
« MEDIX » : DE 150 À 200 M²

- ✓ Droit d'entrée : 19 500 € HT
- ✓ Travaux : de 500 à 600 € HT le m²
- ✓ Fond de roulement : 20 000 €

APPORT PERSONNEL SOUHAITÉ :

- ✓ A partir de 40 000 €





10 COÛTS

LES COÛTS DU DÉVELOPPEMENT DE VOTRE ACTIVITÉ

VOS ACHATS

Une partie de vos approvisionnements se fera en local pour certains produits hors chaîne, pour les produits chaîne vous bénéficierez éventuellement de notre centrale d'achat.

LE PERSONNEL NÉCESSAIRE

AU QUOTIDIEN

POUR COURS DE CUISINE RENAUD DEFOUR® MEDIX :

Vous piloterez votre équipe généralement composée de :

- ✓ 1 chef de cuisine (si vous n'êtes pas cuisinier)
- ✓ 1 assistante polyvalente (si vous êtes cuisinier)
- ✓ 1 personnel d'entretien / économe

LA REDEVANCE AU FRANCHISEUR

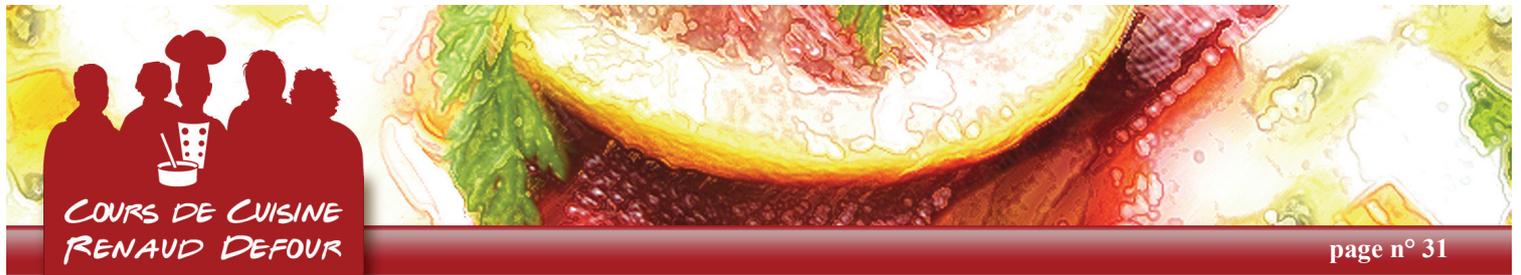
Une redevance annuelle de votre chiffre d'affaires hors ingrédients et Hors Taxes vous sera facturée à hauteur de 6% sur un contrat d'une durée de 6 ans. Vous serez exonéré durant les six premiers mois de cette redevance.

Un montant forfaitaire mensuel de 500 € vous sera demandé à partir du 7^{ème} mois.

Cette redevance comprend :

- ✓ l'utilisation de notre savoir faire
- ✓ l'utilisation de notre marque déposée Cours de Cuisine Renaud Defour®
- ✓ la présence sur notre site Internet n°1 en France
- ✓ les évolutions du concept
- ✓ la Hotline
- ✓ les conseils techniques et commerciaux





10

COÛTS

Le 5 de chaque mois, pour la facturation de la redevance, un calcul sera réalisé sur la base de votre chiffre d'affaires HT (hors ingrédients) déclaré pour le mois précédent.

Lors de l'établissement de votre bilan, nous régulariserons éventuellement cette redevance afin de prendre en compte le chiffre d'affaire réel réalisé durant la période.

LE FONDS DE COMMUNICATION NATIONALE

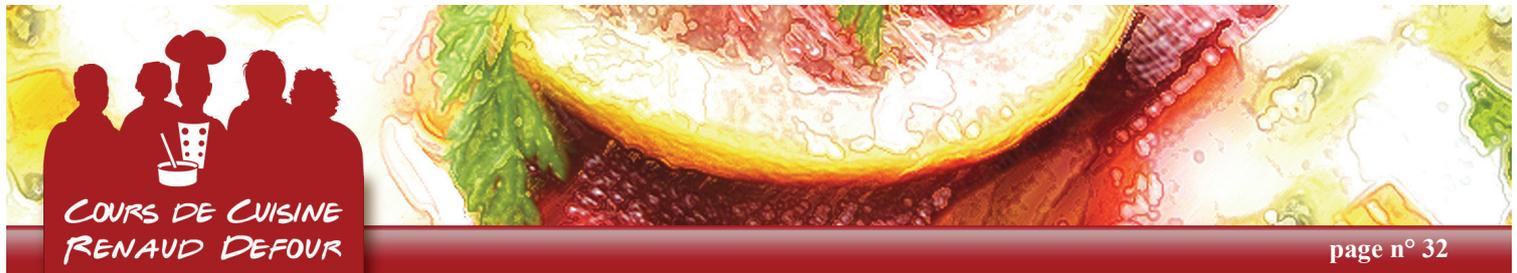
Une redevance mensuelle de 1% de votre chiffre d'affaire HT et hors ingrédients vous sera également demandé au titre du FCN (Fond de Communication National).

Un montant forfaitaire mensuel de 100 € vous sera demandé à partir du 7^{ème} mois.

Le mode de fonctionnement est identique à la redevance au franchiseur.

Le budget généré par cette cotisation est entièrement dédié à la communication nationale et aux outils nécessaires. L'utilisation des ces fonds est destinée d'un commun accord entre le franchiseur et trois franchisés minimum.





RATIOS

QUELQUES RATIOS ISSUS DE NOTRE UNITÉ PILOTE

Ouverture 6 jours sur 7 du lundi au samedi

3800 entrées par an

Ticket moyen 2008 particuliers : 39,84 €

Ticket moyen 2008 groupes : 44,07 €

Ticket moyen 2008 formation professionnelle : 417,79 €

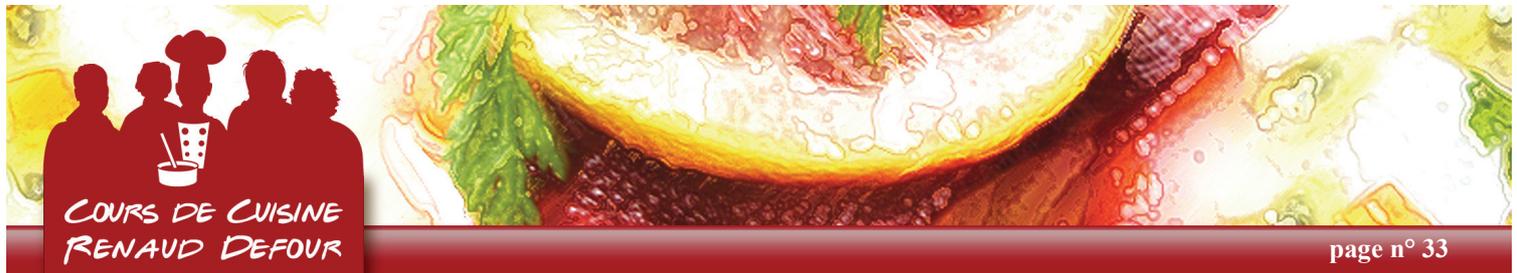
C.A. hors PCA année 2008 ingrédients inclus : 293 000 €

Bons cadeaux 2008 : 41 916 € / 574 bons cadeaux

PRÉVISIONNEL D'ACTIVITÉ

€	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5
Chiffre d'affaires H.T.	252 762	279 189	305 617	332 116	358 544
Achats MP et Marchandises	80 816	78 932	86 145	93 377	100 590
MB	171 946	200 258	219 472	238 739	257 954
	68%	72%	72%	72%	72%
Services extérieurs	79 395	89 285	97 849	107 147	117 157
Achat Fournitures	5 700	5 814	5 930	6 049	6 170
Achat petit équipement	5 400	5 508	5 618	5 731	5 845
Autres fournitures adm	1 000	1 020	1 040	1 061	1 082
Autres matières	11 151	11 374	11 602	11 834	12 070
Sous-traitants	27 314	36 105	43 546	51 695	60 530
Location immobilière	14 357	14 644	14 937	15 236	15 540
Location mobilières	975	995	1 014	1 035	1 055
entretien et réparation	1 218	1 242	1 267	1 293	1 318
prime d'assurance	1 960	1 999	2 039	2 080	2 122
honoraires comptable	1 900	1 995	2 095	2 199	2 309
divers	100	102	104	106	108
catalogues et imprimés	650	663	676	690	704
voyages et déplacements	3 000	3 060	3 121	3 184	3 247
péage	30	31	31	32	32
restaurants	1 400	1 428	1 457	1 486	1 515
missions	200	204	208	212	216
frais postaux	1 150	1 173	1 196	1 220	1 245
frais de télécommunications	1 370	1 397	1 425	1 454	1 483
services bancaires	240	245	250	255	260
Commissions CB	280	286	291	297	303
VA	92 901	110 310	120 947	130 903	140 093



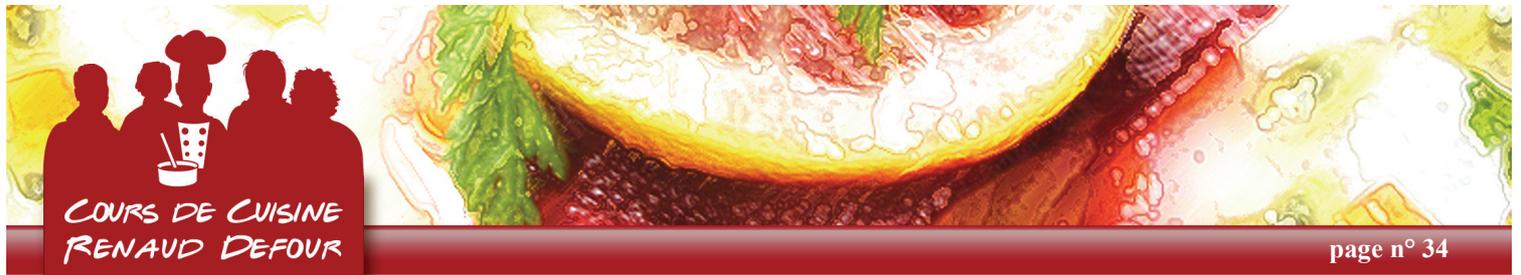


11 RATIOS

	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5
-Autres achats					
+ Subvention reçues					
-Frais de personnel	46 464	88 818	91 482	94 227	97 054
1 Cuisinier responsable		32 000	32 960	33 949	34 967
1 Administratif secrétariat	17 652	18 182	18 727	19 289	19 867
1 Aide comptable	4 500	4 635	4 774	4 917	5 065
1 Agent d'entretien	14 148	14 572	15 010	15 460	15 924
cotisation patronales	10 164	19 429	20 012	20 612	21 231
Impôts et taxes	1 146	1 603	1 629	1 655	1 683
Taxe foncière					
Taxe prof	500	550	550	550	550
TA	247	472	486	501	516
FCP	200	382	393	405	417
Divers	200	200	200	200	200
EBE	44 941	20 552	28 512	35 710	42 061
DAP sur immobilisations existantes	4 000				
DAP sur Investissements	0	0	0	0	0
RE	40 941	16 552	24 512	31 710	38 061
Frais financiers					
Produits financiers					
RCAI	40 941	16 552	24 512	31 710	38 061
charges exceptionnelles					
produits exceptionnels					
Participation des salariés					
IS	6 658	2 483	3 677	4 757	5 709
Résultat net	34 283	14 069	20 835	26 954	32 352
cash flow d'exploitation	38 283	18 069	24 835	30 954	36 352

Cabinet FinExpert
1 Impasse Ratalens
31240 ST JEAN
Tel : 05 62 79 95 80
Fax : 05 62 79 95 89





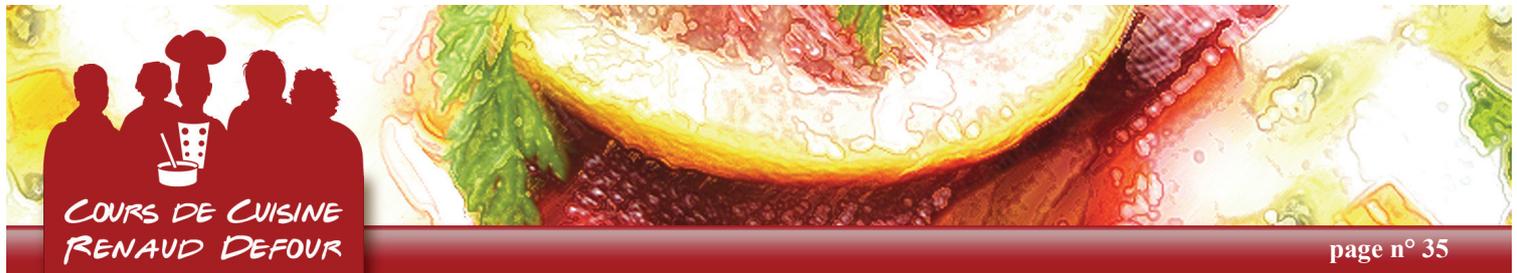
12

POURQUOI

POURQUOI CHOISIR LE RÉSEAU «COURS DE CUISINE RENAUD DEFOUR®» ?

- ✓ Un concept d'activité de loisirs réellement innovant et dans l'air du temps
- ✓ Une communication efficace à travers le site Internet <http://www.coursdecuisine.net> n°1 en France
- ✓ Un concept déclinable sous différents formats et thématiques
- ✓ Un investissement raisonnable pour une bonne rentabilité
- ✓ Un véritable partenariat gagnant / gagnant
- ✓ Un package complet pour démarrer dans les meilleures conditions
- ✓ Un savoir-faire développé par un professionnel de la cuisine
- ✓ Un secteur en pleine expansion ne connaissant pas la crise
- ✓ Un travail régulier connaissant peu le phénomène de la saisonnalité
- ✓ L'adhésion à une structure réellement dynamique, organisée et motivée par votre succès
- ✓ Un suivi permanent adapté à vos besoins
- ✓ Une trésorerie souple grâce aux produits constatés d'avance (P.C.A.) des ventes de bons cadeaux
- ✓ Un nouveau métier permettant aux professionnels de la restauration de s'orienter vers une activité plus qualitative





13
NOTES

NOTES PRATIQUES

SALONS ET MANIFESTATIONS

Salon cuisinez !

<http://www.salon-cuisinez.com>

EQUIP HÔTEL INTERNATIONAL

Équipement des grandes cuisines, matériel de restauration, tout ce qui est nécessaire à l'équipement d'un restaurant. Le salon a lieu à l'automne à Paris tous les 2 ans (2010). Salon organisé par Reed Exhibitions – Tél : 01.47.56.50.00

<http://www.equiphotel.com>

SIREST

Salon de la restauration hors foyer et de l'ensemble des équipements pour la cuisine et la restauration, Porte de Versailles – Tél : 04.72.22.32.47

<http://www.sirest.com>

SIAL - SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION

Baromètre de l'évolution des mœurs alimentaires. Commissariat Général à Levallois – Tél : 01.49.68.54.88

<http://www.sial.fr>

APCE - AGENCE POUR LA CRÉATION D'ENTREPRISE

<http://www.apce.com>



14

REVUE DE PRESSE

REVUE DE PRESSE

QUELQUES EXTRAITS D'ARTICLES :

L'OPINION INDÉPENDANTE

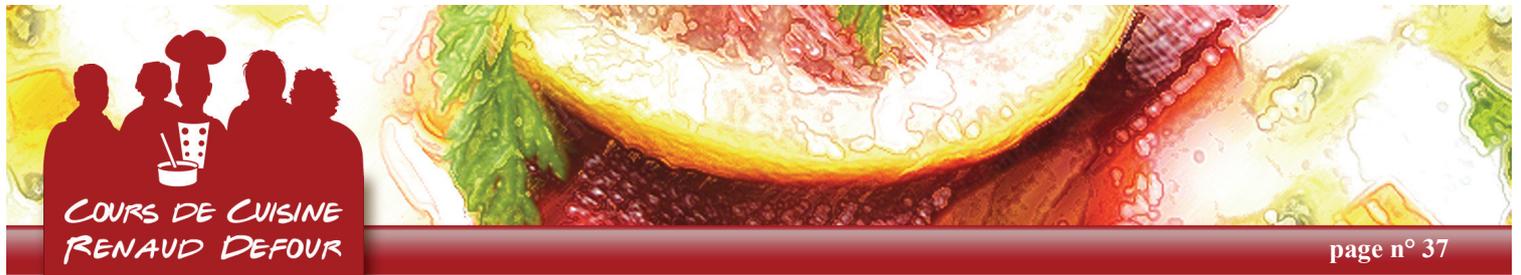
Tous toqués de cuisine !

Quelques heures suffisent pour vous transformer en cordon-bleu grâce à des cours de cuisine dispensés par des chefs de la région toulousaine.

Histoire de sortir du quotidien steak/frites, ils sont nombreux à mettre la main à la pâte pour, au moins une fois dans leur vie, concevoir une cuisine élaborée. Faut-il s'attendre à un dur labeur avant de réussir un plat digne de ce nom ? A en croire les stagiaires inscrits le samedi 16 septembre aux ateliers de CCRD, basé au nord de Toulouse, c'est une agréable surprise, voire mieux un moment privilégié de convivialité à renouveler même s'il faudra faire son deuil d'une grasse matinée... 8h30, les cuisines sont prêtes à recevoir les apprentis cordon-bleu. Trois ateliers vont se dérouler simultanément : l'un consacré à la cuisine gastronomique contemporaine, l'autre à la pâtisserie et enfin un dernier spécialisé dans la cuisine orientale. Les chefs cuisiniers, toque sur la tête, vont accompagner leurs élèves pendant plus de trois heures, voire quatre pour ceux qui se sont lancé le défi de concevoir un menu gastronomique (...) Renaud Defour voit ainsi défiler dans ses cuisines près de 1500 personnes par an. « Au départ, certains ne savent pas faire la différence entre une casserole et une poêle », confie-t-il. Objectif à l'issue de cette demi-journée de cours : repartir avec des plats pour 6 personnes (...) Outre la découverte gastronomique, c'est aussi celle de l'autre. Une philosophie que cherche à maintenir Renaud Defour. Le chef a d'abord vu arriver des étrangers sensibles à la cuisine française. « Petit à petit, le public a évolué. Nous avons bénéficié de la vague des loisirs créatifs, de l'effet des 35 heures et enfin d'une réaction face aux grandes crises alimentaires de la vache folle et de la grippe aviaire. Dès lors, beaucoup ont souhaité se réapproprier l'acte culinaire » (...)

TOULOUSE FEMMES

Cours de cuisine : Cours de Cuisine Renaud Defour où quatre chefs (des anciens : du club de la direction de l'Aérospatiale, du Pastel, de chez Marc Veyrat) propose des cours hebdomadaires. Avec des stages « chef traiteur amateur » pour réaliser un menu complet avec produits de



14

REVUE DE PRESSE

saison, qu'on emporte pour épater les amis. Equipement cuisine pro, espace de 300 m², matériel adéquat et pédagogie de travail individuel sur douze postes.

PLEINE VIE

Cours de Cuisine Renaud Defour, de bons plats pour tous.

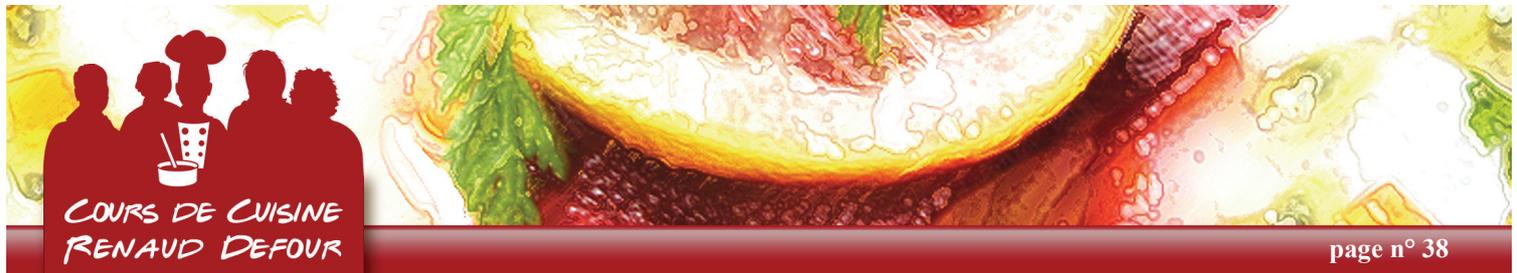
Binocles sur le nez, accent du sud – proximité de Toulouse oblige – Renaud Defour (ou l'un de ses acolytes) vous invite à mitonner un plat (entrée, plat ou dessert) pour 4 personnes, pendant 2 heures. Une cuisine simple, familiale et raffinée dans une ambiance chaleureuse. L'homme se plie volontiers au jeu des questions-réponses et donne, avec générosité, ses trucs et astuces de toqué. On sent l'amour de la cuisine et du partage. Au final, vous emportez vos mets bien emballés. Reste à le déguster. Des soirées thématiques sont aussi proposées.

TOULOUSE FEMMES

Je prends des cours de cuisine !

Toute femme maîtrise quelques recettes basiques pour dîner entre amis, mais se lasse parfois de faire toujours les mêmes. Pour renouveler ses menus, pourquoi ne pas s'inscrire à l'école des grands chefs ? Depuis trois ans, les cours de cuisine ont de plus en plus de succès. Caraméliser le magret et gratiner le rutabaga deviennent un véritable loisir pour décompresser et se faire plaisir (...) cette année c'est décidé, vous enrichissez vos menus, vous testez de nouvelles recettes, vous apprenez à émincer l'échalote comme à braiser le collier d'agneau. Pour Sophie, la solution a été radicale : des cours de cuisine CCRD. Cadeau de Noël offert par son mari, ce trimestre l'école des chefs lui a permis d'apprendre des astuces de pro et de nouvelles recettes, pour le plus grand bonheur de ses quatre enfants. Ravie de l'expérience, elle vante les bienfaits de cette « ouverture d'esprit culinaire ». « Cela m'a permis de proposer des menus plus originaux les soirs où je reçois des amis, mais ça a aussi changé mes habitudes au quotidien, observe-t-elle aujourd'hui. J'ai appris des coups de mains de cuisinier, découvert des légumes que je n'utilisais jamais, comme le gingembre frais ou les pousses d'épinards ». Techniquement abordables et menés dans une ambiance sympathique, les cours de cuisine ont réconcilié Sophie avec ses casseroles, comme de plus en plus de toulousaines et même de toulousains (...)





14

REVUE DE PRESSE

LA DÉPÊCHE DU MIDI

Aujourd'hui et demain, CCRD propose des cours pour les chefs amateurs. Cuisines en fête : tous à vos tabliers ! (...) Ils pourront s'imprégner des précieux conseils du chef Renaud Defour, qui supervise les cours. CCRD créée en 1997 vient de s'installer dans ses nouveaux locaux : c'est ainsi l'occasion pour les curieux de découvrir les différentes activités proposées par CCRD.

Les stages « Chef traiteur amateur », « Une heure, un plat », « Le Repas des gourmets », « C'est moi le chef », mais aussi les cours de cuisine et de pâtisserie hebdomadaires, et l'initiation à l'œnologie sont au programme. Tout au long de l'année, CCRD accueille les cuisiniers en herbe dans des locaux composés d'une cuisine pédagogique de 59 m², équipée de douze postes de travail, et d'un laboratoire de pâtisserie.

LIBÉRATION

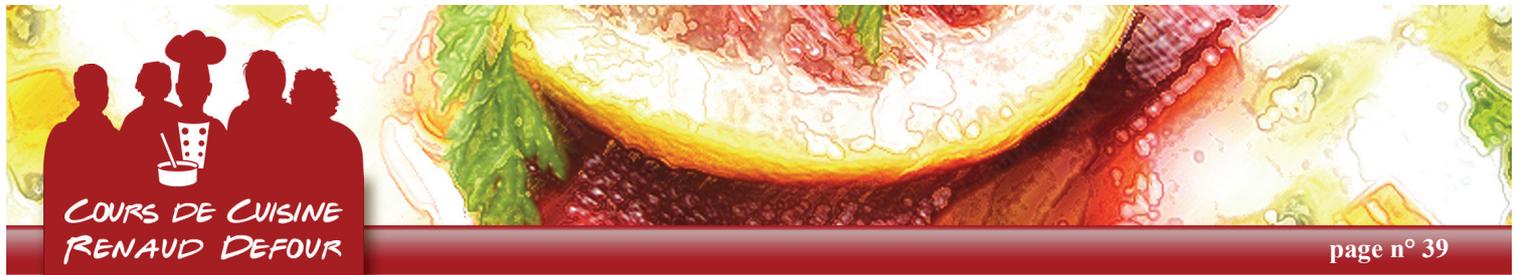
Cuisine plaisir : la sauce a pris !

Valeur sûre exploitée dans l'édition, la presse spécialisée et la télé, la cuisine est devenue un loisir très en vogue où l'apprenti devient vite connaisseur. A la panne de la transmission (les grands-mères et les mères ne sont plus ce qu'elles étaient), s'ajoutent la volonté de savoir ce que l'on mange (l'ode au produits), le plaisir de l'élaboration, la découverte d'ingrédients et de saveurs. « La demande de cours explose » (...) Les restaurants renommés et étoilés ne sont pas les derniers (...) à proposer des cours. Se multiplient aussi les ateliers qui ne dispensent que des cours, comme Cours de Cuisine Renaud Defour, à Toulouse (...)

EVEIL MALIN

Secrets de cuisine sous l'œil bienveillant d'un chef averti, les enfants se transforment en apprentis cuisiniers en s'amusant, le temps d'un atelier, à préparer des bons petits plats. Les habitués du centre de loisirs (...) se lèchent les babines en découvrant le nouveau menu qu'ils vont concocter : carottes râpées, lasagnes et mousse au chocolat. Comme tous les mois, la bande de gastronomes en culotte courte s'apprête à participer à l'atelier cuisine animé par le chef cuisinier Renaud Defour. Pendant plus de deux heures, les quinze enfants entre 7 et 12 ans vont couper, éplucher, faire mijoter, assaisonner, assembler et goûter les différents aliments apportés par Renaud. Ils pourront ensuite emporter fièrement leur délicieux repas équilibré dans des barquettes étiquetées à leur nom





14

REVUE DE PRESSE

ou le partager sur place avec leurs acolytes. « Moi les lasagnes, je sais les manger, mais je ne sais pas les préparer », lance le petit Aurélien en début d’atelier. Voilà un défi que Renaud ne manquera pas de relever ! (...)

CHARCUTERIE & GASTRONOMIE

Recette filmée du pastis de crustacés, sauce à l’américaine par Renaud Defour.

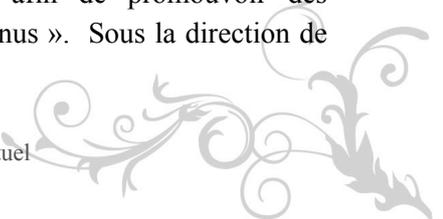
MAGAZINE ELLE

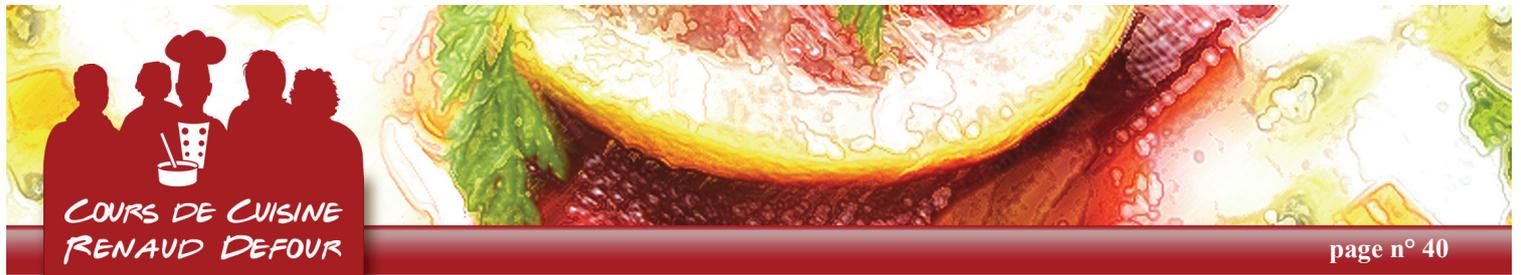
CCRD : la préparation du pain, des pâtes fraîches, des confitures... les petits mitrons s’essayent aux bonnes vieilles recettes de famille selon une thématique différente chaque semaine. Ils se familiarisent aussi aux saveurs orientales ou asiatiques et partent à la rencontre de petits producteurs locaux : maraîchers, fromagers aux alentours. Après l’effort, le réconfort... on s’attable autour d’une grande table et on se lèche les babines ! Cerise sur le gâteau : une fois par mois, nos petits cordons bleus s’improvisent restaurateurs. Ils élaborent un menu, confectionnent des petits plats, dressent les tables et convient leurs parents à un dîner de gala !

TOULOUSE FEMMES

Notre coup de cœur :

Je m’initie à la gastronomie au Cours de Cuisine Renaud Defour. Créé par Renaud Defour en 1997, Cours de Cuisine Renaud Defour reste à ce jour la seule structure toulousaine proposant des cours au rythme d’une fois par semaine dans un lieu conçu à cet usage. Un espace équipé de douze postes individuels de travail et d’un matériel de cuisine similaire à celui que vous possédez, le but étant de pouvoir refaire aisément à la maison ce que vous avez appris en cours. En début de séance, chaque participant reçoit un panier contenant tous les ingrédients nécessaires à la préparation (pour 4 personnes) de la recette du jour. Risotto aux fruits de mer, pigeon en croûte d’amande et palette de légumes, macarons, tarte Tatin aux mangues (...) Le programme est varié, les recettes raffinées, cosmopolites et toujours de saison. « Seuls les produits frais ont un fin droit de cité, les plus souvent régional afin de promouvoir des producteurs qui méritent vraiment d’être connus ». Sous la direction de





14

REVUE DE PRESSE

Renaud Defour, ancien chef de cuisine dans divers restaurants gastronomiques (notamment au Pois Gourmand), chacun est donc ici acteur de sa préparation. Préparation que l'on emporte ensuite chez soi (...)

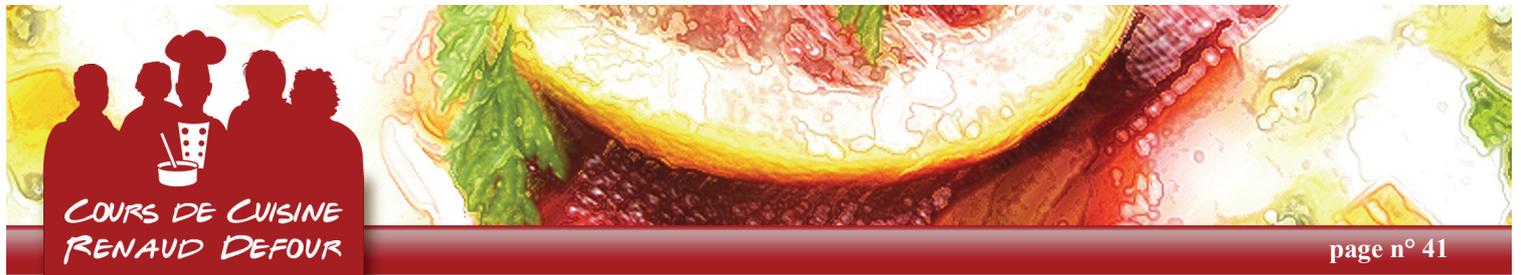
LE JOURNAL DE CUGNAUX

A peine passées les fêtes de Noël et du jour de l'an, les retraités de la Coupe d'Or ont décidé de célébrer l'Epiphanie de manière originale. En effet, l'idée leur est venue de confectionner eux-mêmes leurs galettes des rois et de les partager lors d'un goûter amical. En partenariat avec CCRD qui organise régulièrement des ateliers culinaires où toucher, vue et odorat sont mis à contribution, les retraités de la coupe d'Or se sont lancés dans cette aventure gourmande, aidés en cela par Renaud, Aïcha et leurs animatrices (...)

TERROIRS DEMAIN

(...) Vous regrettez de ne pas avoir fait l'Ecole Hôtelière ? Vous avez certainement déjà eu envie d'épater vos convives ou tout simplement envie de vous faire plaisir. Et bien, Renaud Defour et CCRD sont là pour ça. Non seulement vous apprenez à mitonner de bons petits plats, mais en plus vous repartez avec ! Mais CCRD œuvre au-delà du loisir, elle a des activités à objectif thérapeutique, éducatif (...) A travers CCRD Renaud, chef cuisinier, propose des cours de cuisine divers et variés, sous forme de stages ou de cours hebdomadaires (...) Tout est à votre disposition : le matériel, les ingrédients et le professeur ! Vous confectionnez vous-même le ou les plats et vous repartez avec ! Mais ce n'est pas tout. CCRD pratique de nombreuses autres activités ! Il y a aussi des cours plus ludiques pour les enfants : les enfants cuisinent un après-midi (...) et le soir, le menu est servi aux parents. Renaud travaille également avec des associations dans un but plus thérapeutique : il donne des cours auprès d'anorexiques et de boulimiques. Pour lui, « l'acte de cuisiner est une des rares activités où l'on met en avant les 5 sens (...) » « En cuisinant on arrive à passer des difficultés, il y a une progression, une évolution qui se fait » (...) Renaud prône l'achat sur les marchés et met en avant les produits de saison. « L'envie d'activité pratique débouche sur la qualité alimentaire (...)





14

REVUE DE PRESSE

LA DÉPÊCHE DU MIDI

(...) Les Français ne savent plus cuisiner !

A Toulouse, la sauce prend ! (...) Avec passion et militantisme, Renaud Defour, un chef cuisinier, a ouvert un « Atelier de cuisine gourmande ». Plusieurs soirs par semaine, il reçoit des hommes et des femmes désireux d'apprendre la cuisine (...)

LA DÉPÊCHE DU MIDI

Un atelier de cuisine gourmande – Envie de cuisiner mais vous manquez de savoir-faire ? Et d'idées ? La solution : prendre des cours. A Toulouse, CCRD a mis en place des ateliers de cuisine gourmande. Vous pourrez y découvrir les secrets gastronomiques d'un chef et bénéficier de cours de cuisine. Vous pourrez même emporter les plats que vous aurez vous-même préparés ! Hum !...

TOUT TOULOUSE

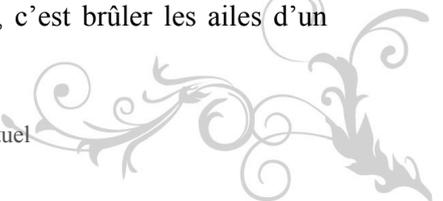
CCRD est né, il y a cinq ans, de l'alliance d'un chef et de deux cuisiniers, soucieux de diffuser leur savoir-faire auprès des toulousains aimant savourer la bonne chère et faire de la cuisine dans les règles de l'art (...) Des stages animés par des chefs, Renaud Defour et Olivier Marchi, ont lieu chaque semaine et le week-end, dans la cuisine pédagogique où les gastronomes apprennent à préparer des plats traditionnels comme les tielles à la sétoise ou le filet de bœuf en croûte aux morilles (...) en mars, ils découvrent comment composer un menu créole, préparer un craquant de filet d'agneau à la semoule épicée ou des cornes de gazelle... de quoi mettre l'eau à la bouche. Car après la cuisine, on peut emporter les plats chez soi pour les déguster en famille (...) Les chefs en herbe ne sont pas oubliés. Des stages accueillent les plus de six ans pendant les vacances scolaires...

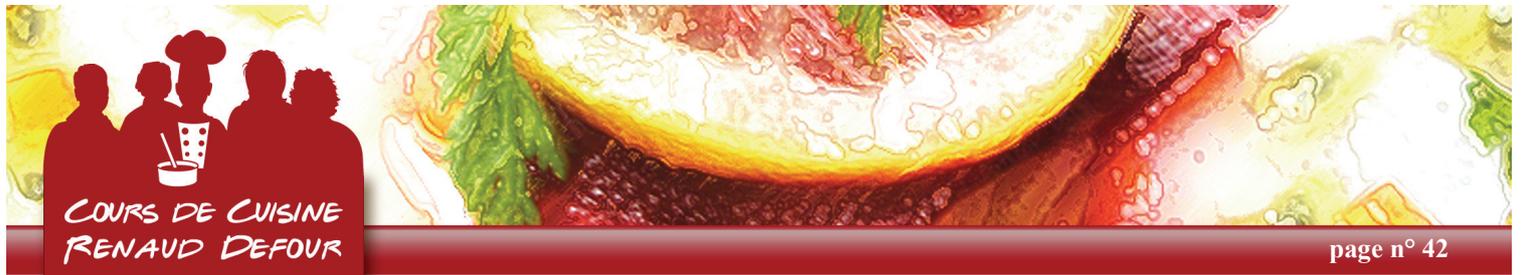
SUD-OUEST ÉTÉ

La lutte anti nouilles.

A l'écart des foules, il existe des gens qui se retrouvent à Toulouse pour apprendre les délices de la gastronomie françaises. Ils résistent.

La vérité, c'est que la qualité d'une bonne bouillabaisse tient à son bouillon. Rater un bouillon de bouillabaisse, c'est brûler les ailes d'un





14

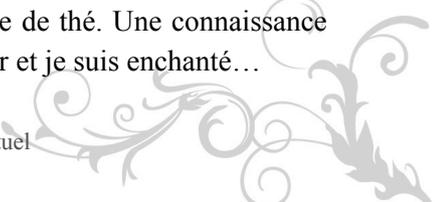
REVUE DE PRESSE

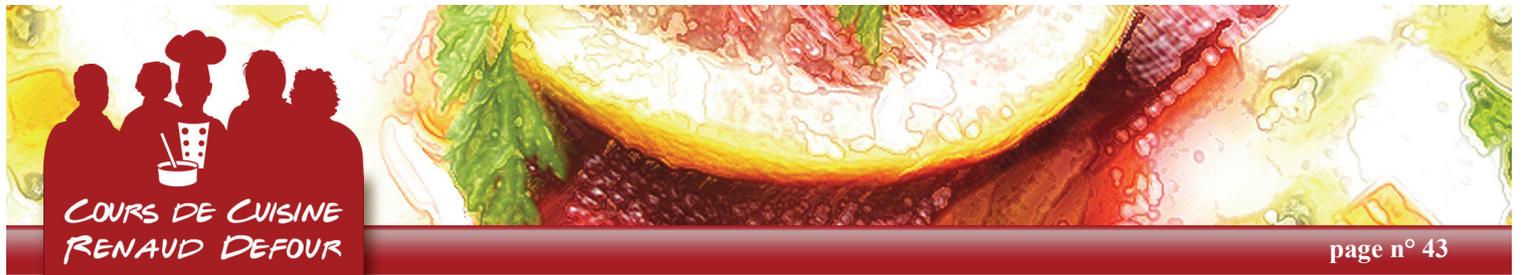
papillon (...) La cuisine exige qu'on lui donne son corps, son économie de temps. On va vers elle entier et nu parce qu'il y a un moment dans la vie où il faut cesser de se mentir. C'est le cas des stagiaires assidus de CCRD, installé à Toulouse. Ils ont choisi de ne plus accepter la compromission (mettre un oignon tel quel quand il faudrait le découper en dés), les petits arrangements (passer l'ail au robot plutôt que de libérer ses arômes au couteau), et cette affligeante fuite en avant, de chronomètres en micro-ondes, qui contrarient de manière irréversible l'accomplissement d'un plat. Reniant les plages, à l'écart des lieux de plaisirs, regroupés autour des soupières, ils se retrouvent rascasse en main, face au chef Renaud Defour. Le chef fournit la matière première, les outils, la cuisine équipée et le savoir-faire. Si dans les livres on trouve la recette, ici on la comprend. Ce n'est pas à l'intérieur du Larousse que sue l'oignon mais sous son nez, entre la lotte et le fenouil, l'huile d'olive et le persil ciselé (...) Lorsqu'ils quittent les fourneaux trois ou quatre heures plus tard, leur composition sous le bras, les amis de la cocotte-minute ont une idée précises de l'attitude à adopter. Feu doux, feu vif, faire rissoler ou pas, à quel moment mettre le safran, comment ajouter l'écorce séchée ou un peu de thym sauvage des garrigues. Demain, ils apprendront le soufflé glacé au cacao, le tajine de jarret d'agneau aux coings et semoule, ou la tarte de chevreuil aux girolles. Rien n'arrête les frères du gâteau marbré à la vanille. Une même lumière les guide : échapper enfin à une vie de nouilles (...)

LA DÉPÊCHE DU MIDI

Le foie gras c'est fragile comme un bébé. Quand il dégorge dans son bain, l'eau est à 37 degrés exactement. « Le trempage permet de rincer et de ramollir le foie avant de retirer les vaisseaux et les nerfs » expliquait dernièrement Renaud Defour à ses stagiaires. Ce jeune chef toulousain de 37 ans, a passé 20 ans derrière les fourneaux des restaurants quatre et trois étoiles... Aujourd'hui, celui-ci ne donne pas des cours dans un Lycée Hôtelier mais à de simples amateurs. « Je m'ennuyais en cuisine loin des clients. J'avais envie de partager ma passion avec eux » dit-il. Maintenant il communique à des femmes surtout mais aussi à des hommes qui rêvent le week-end d'égaler Bocuse pour séduire leur belle ou simplement pour combler leur famille ou leurs amis.

Exemple Olivier, (...) Celui-ci est enthousiaste : « ça fait des années que je cherche à prendre des cours avec un chef. Les stages gastronomiques dans les relais et châteaux, c'est pas ma tasse de thé. Une connaissance m'a parlé du Cours de Cuisine Renaud Defour et je suis enchanté...





14

REVUE DE PRESSE

Dominique, (...) novice en matière de foie gras, confie à son tour : « J'ai déjà vu quelqu'un dénervé un foie gras mais je ne l'ai jamais fait moi-même. J'ai connu cet endroit grâce à une copine. Ma fille Camille est venue mercredi apprendre à faire des chocolats. Elle a six ans et elle s'est vraiment régalée ».

Autour du plan de travail, (...) il y a aussi Paule, Nicole (...) et d'autres passionnés de gastronomie venus de toute l'agglomération toulousaine (...) Si vous rêvez de préparer une tourte de saumon fumé et de coquilles Saint-Jacques au champagne pour le réveillon de la Saint-Sylvestre, c'est trop tard. Cours de Cuisine Renaud Defour affiche complet... Un signe de succès qui a valeur d'étoiles Michelin.

