

PAR SABINE GANANSIA

TENDANCES

La grande cuisine semble être le nouveau Graal des responsables événementiel. Portée par l'enthousiasme cathodique pour les concours culinaires, la cuisine des chefs offre un véritable concentré de la cuisine managériale, version MasterChef ou Un dîner presque parfait.

· ADRESSES DE LA REDACTION

Passer derrière les fourneaux est aussi un moyen de manager ses équipes.



Un incentive presque parfait

Dix-neuf heures, c'est le coup de feu en cuisine. Tout le monde est à son poste, c'est le moment de mobiliser son équipe et d'obtenir de chacun qu'il donne le meilleur de lui-même tout en maintenant la cohérence sous la pression des commandes. Répartition des tâches, diffusion de l'information, coordination, timing,

ZOOM

ATELIERS GOURMANDS



© Atelier des Chefs

L'Atelier des Chefs propose une large palette d'animations culinaires. En tête des

demandes, les cocktails participatifs permettent, en interne, de développer le sens de l'organisation et de la persévérance des équipes qui doivent réaliser un maximum de mini-recettes en un temps limité ; ou avec ses clients, de découvrir le plaisir d'élaborer ensemble dans un esprit ludique et décontracté (45 à 120 personnes). Les quizz et tests de rapidité de techniques culinaires offrent quant à eux une approche plus stratégique et se déroulent après avoir suivi les instructions, conseils et astuces des chefs pendant les cours de cuisine (45 à 70 personnes). La créativité n'est pas en reste avec le triathlon culinaire : sculpture sur légumes, peinture sur chocolat et sculpture sur confiseries (45 à 80 personnes). Plus classique, il est également possible de réaliser l'intégralité d'un repas dans les conditions d'une brigade de restaurant pour développer la culture d'entreprise en s'amusant (6 à 22 personnes). Enfin, la Business Cup est idéale pour animer un réseau en développant l'esprit d'équipe et la solidarité dans une véritable compétition nationale.

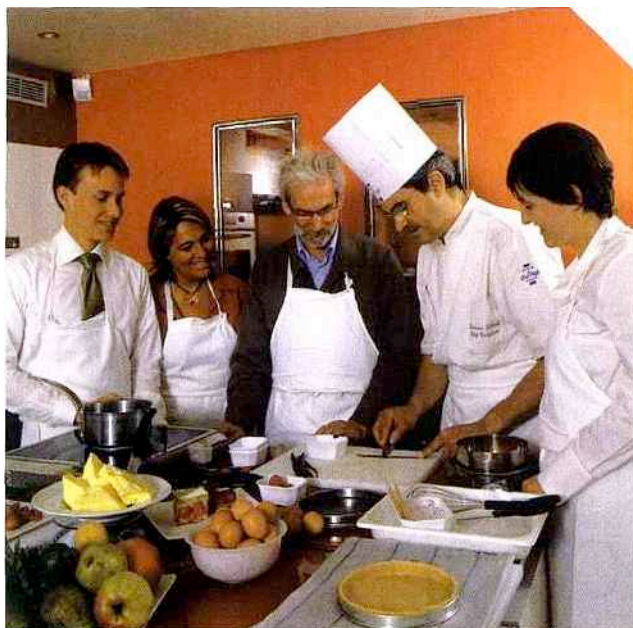
→ dépassement de soi pour un projet collectif... la cuisine des chefs reprend tous les codes de la cuisine managériale des entreprises. L'une comme l'autre ont une même obsession : la motivation de leurs troupes. Et elles peuvent le faire de la meilleure des façons ou de la pire, comme le montrent deux émissions culinaires du petit écran, MasterChef sur TF1 et Un dîner presque parfait sur M6, décryptées par Jean-Pierre Delouche, consultant et fondateur de l'Institut des Techniques de Vente (ITEV). « Ces émissions présentent deux modèles de management opposés. Dans le premier, qui a pour objet de déstabiliser le candidat, on se concentre sur l'erreur, la maladresse, l'échec. Les candidats doivent reproduire des recettes dans un processus de clonage et sont projetés dans le futur en se concentrant uniquement sur le résultat final. Le jury laisse planer une inquiétude qui pèse sur les échéances, plaçant les candidats constamment sous une épée de Damoclès. C'est en contradiction totale avec la création de dynamique. Dans le second, on est dans le présent, la notion de plaisir dans l'instant est prégnante. Candidat et jury sont à la recherche du geste parfait, dans la perfec-

La prestigieuse école Lenôtre propose des cours de cuisine au grand public, et depuis 2005 aux entreprises, dans son antenne parisienne du Pavillon Élysée.

tion du moment et du plaisir partagé. Une grande place est laissée à l'intuition et au rêve. Ce n'est pas véritablement la recherche du gagnant, mais celle de l'excellence qui prime et la gastronomie en sort grandie. Elle crée un climat de confiance qui pousse les candidats à se transcender. Et on est bien dans la création de cohésion. »

Les incentives autour de la gastronomie, permettent aux participants de se projeter, en opérant un transfert du système de motivation pour recréer un esprit de coopération entre les équipes... « À condition qu'il soit fait dans un esprit de plaisir et de progrès, pour montrer que le geste parfait peut atteindre à l'excellence. C'est cette excellence qui fait avancer les hommes, pas la peur et l'angoisse de ne pas atteindre le résultat final », précise Jean-Pierre Delouche. C'est bien dans cet esprit d'excellence que les plus grandes écoles de cuisine française se sont lancées dans l'aventure

Les incentives autour de la gastronomie, permettent aux participants de se projeter, en opérant un transfert du système de motivation pour recréer un esprit de coopération entre les équipes.



Esprit d'équipe, coordination ou encore précision sont autant de codes communs au monde de l'entreprise et de la cuisine.

du team-building. À l'instar de la prestigieuse école Lenôtre, qui propose des cours de cuisine au grand public, et depuis 2005 aux entreprises, dans son antenne parisienne du Pavillon Élysée. Une activité incentive qui, à en croire Philippe Gobet, directeur des écoles Lenôtre, connaît un succès croissant, notamment depuis la crise « car les entreprises ont besoin de fédérer. Certaines, parmi de grandes enseignes, nous demandent même de plus en plus souvent d'organiser des incentives sur mesure à l'école de Plaisir (réservée aux professionnels, NDLR) pour inscrire les salariés dans un cadre professionnel ». Quand l'excellence se met au service de la cohésion, le résultat est impressionnant. « Au début, les invités ne savent pas qu'ils vont venir ici, raconte Philippe Gobet. Puis, après un apéritif, ils découvrent que s'ils veulent dîner ou déjeuner, il va falloir coordonner, distribuer les tâches et mettre la main à la pâte jusqu'à l'harmonie des vins... Le tout sous l'impulsion d'un chef Lenôtre, mais en 1h30 ! Au début ils pensent qu'ils ne vont pas y arriver, puis la confiance s'installe et au final ils sont fiers de ce qu'ils ont réalisé ensemble. Ils se sont régalés, ils ramènent quelque chose chez eux et en plus peuvent

le refaire le lendemain. Non seulement les entreprises reviennent plusieurs fois dans l'année sur des thèmes différents, mais il est fréquent que des participants gardent le contact avec nous en nous écrivant ou en nous envoyant des photos de leurs réalisations. » L'Atelier des Chefs, dont la vingtaine de Chefs sont issus de grandes maisons comme le Ritz, propose des formules originales dans ses onze ateliers en France et deux à Londres et Dubaï (voir encadré). « En 2004, Nicolas et François Bergerault ont créé l'Atelier des Chefs pour démocratiser la cuisine des grands chefs auprès des particuliers et des entreprises, explique Candice Buri, directrice marketing et communication de l'Atelier des Chefs. Le concept a plu, s'est multiplié et s'est adapté sans cesse à l'évolution des problématiques des entreprises. C'est pour répondre à leur demande de mobilité et d'interactivité que nous avons lancé cette année l'Ateliers des Chefs mobile, pour des road show, des cocktails participatifs jusqu'à 300 personnes ou des animations culinaires jusqu'à 2 000 personnes dans toute la France. Nous avons aussi développé l'offre RH sur des problématiques professionnelles rejouées à travers l'expérience d'une brigade. Comme la communication ascendante et descendante, par exemple, sur la base du jeu de rôle: un patron devient commis et inversement. L'équipe mesure l'importance de la diffusion de l'information et de la coordination dans une ambiance ludique et conviviale où il faut se laisser surprendre pour mieux comprendre. »

La cuisine des Chefs soulève l'enthousiasme. Appliquée à l'entreprise, elle permet de revisiter les fondamentaux du management dans une ambiance ludique et sensuelle, auréolée des vertus imparables de la convivialité. « Mais il faut être vigilant à ce que ces incentives ne deviennent pas des alibis, des stimulations virtuelles qui s'évanouissent dès que l'on revient dans le giron de l'entreprise, rappelle avec lucidité Jean-Pierre Delouche, consultant et fondateur de l'Institut des Techniques de Vente (ITEV). Ce n'est pas parce qu'on le montre qu'on le fait. Cette démarche généreuse autour de la gastronomie ne serait qu'une illusion trompeuse si elle ne s'accompagnait pas d'une véritable volonté de la direction de remettre les hommes au cœur de leur entreprise. » ■