

MANAGEMENT

NOVEMBRE 2008

Management

2,90 €

www.management.fr

N° 158 NOVEMBRE 2008

PORTRAIT

Ce qu'on ne vous a jamais dit sur Steve Jobs P.10

CAS D'ENTREPRISE

SFR, Nestlé, Steria, Lufthansa, Saturn, Body Shop... P.28

COACHING

Langues : comment choisir la formation qui vous correspond P.100

*Pierre Kosciusko-Morizet,
patron de PriceMinister,
un adepte de la pensée "positive"*

Le mental, tout est là!

Concentration, résistance au stress, hygiène de vie... les secrets des éternels optimistes p.46

BEL : 4,10 € - CH : 7,70 FS - CAN : 9,75 \$C - ESP : 5€ - GR : 4,60 € - LUX : 4 € - PORT. CONT. : 5 € - DOM Avion : 6,30 € - Maroc : 45 DH - Tunisie : 4 700 DTU - Zone CFA Avion : 4 300 CFA - Zone CFP Avion : 1500 CFP.

IP GROUPE PRESSEA PRESSE

M 02799 - F : 2,90 €



Par Sébastien Desurmont

PERSO PLAISIRS

Cinq façons d'apprendre la cuisine

Vous rêvez de passer au piano et de régaler vos amis? Des idées originales pour faire vos gammes culinaires en vous amusant.

Midi, dans les cuisines parisiennes de L'Atelier des chefs. Autour du plan de travail, dix apprentis boivent les paroles du maestro Philippe Kratz. Sous les sages tabliers, on devine des messieurs en cravate et des dames en tailleur-pantalon. Un stage de «team building» d'entreprise? Vous n'y êtes pas. Ici, on vient pour se détendre et s'initier à la cuisine à l'heure de la pause déjeuner. «C'est un excellent moyen de souffler et d'évacuer mon stress», raconte Samuel Cohen-Solal, un gérant de fonds habitué des lieux. Mais aussi de joindre l'utile à l'agréable : à en croire les participants, c'est l'endroit rêvé pour tisser un réseau. «Je croise ici des gens qui viennent du même univers que moi», confirme Denis Féral, directeur du marketing stratégique chez Arval, une société spécialisée dans la location de véhicules d'entreprise.

Hobby branché. Démystifié, rendu accessible à tous, l'art culinaire est devenu un loisir à part entière et un hobby à la

mode chez les cadres. Une étude menée par Ipsos en 2004 montre que 80% des hommes de moins de 35 ans passent régulièrement derrière les fourneaux. «Citadins, jeunes et actifs, ces nouveaux cuistots ne manient pas la casserole tous les jours. Mais, certains week-ends, ils renoncent volontiers à une partie de tennis pour faire une virée au marché et préparer un gueuleton», analyse Corinne Menegaux, organisatrice du Salon Cuisinez!, qui propose pendant trois jours (les 24, 25 et 26 octobre au Carrousel du Louvre, à Paris) plusieurs centaines d'ateliers.

Moisson d'astuces. Que vous rêviez d'épater vos amis avec une recette de pro ou que vous souhaitiez simplement apprendre comment composer un repas comestible, n'hésitez plus! Accessibles à tous, les méthodes d'apprentissage que nous avons retenues n'ont pas grand-chose à voir avec l'épuisant parcours du marmiton de base. Elles vous permettront de faire votre moisson d'astuces en vous amusant et d'asseoir votre réputation de cordon-bleu. ■

Sébastien Desurmont



NINTENDO DS Dînette sur console de jeux

Du bœuf bourguignon aux makis, en passant par le couscous, le curry indien ou le risotto italien, voici le premier cours de cuisine interactif. Imaginé par Nintendo pour sa console portable DS, il propose 250 recettes et presque autant de fiches techniques. Vous voulez cuisiner avec ce qui reste dans vos placards? Faites votre recherche «par aliments». Vous êtes au régime? Sélectionnez les «préparations light» à moins de 300 calories. Et, si vous êtes pressé, vous pouvez opter pour des plats qui se concoctent en moins de vingt minutes. La voix souriante du

logiciel vous guide ensuite pas à pas – et photos à l'appui – dans la réalisation de la recette. Un petit micro intégré permet à tout moment de passer à l'étape suivante ou de revenir en arrière. Si vous calez sur un terme technique, pas de panique : articulez «ex-plications» et une vidéo pédagogique se déclenche pour vous guider. Vous apprendrez ainsi à ciseler un oignon, à battre des blancs en neige, à lever des filets de poisson et même à châtrer des crevettes! Seul regret, Nintendo n'a pas prévu la possibilité de télécharger des recettes supplémentaires.

Plus d'infos : 30 euros la cartouche de jeu. Prix de la console Nintendo DS : 150 euros. www.nintendo.fr

PHOTOS: DR

9 Ajouter les tomates
1 Ajouter les tomates

Ajouter les tomates.

18/27

← "Revenir!"

▶ "Encore une fois!"

→ "Etape suivante!"

Etapes Lexique Options Ing. / Ust

X Quitter

Sur la console Nintendo DS, chaque recette est expliquée pas à pas!

LEÇON EXPRESS La pause déjeuner

Des recettes originales, faciles à refaire chez soi et réalisables en trente minutes chrono : tel est le menu proposé par L'Atelier des chefs chaque jour à l'heure du déjeuner. Sous la houlette d'un maître queux, dix participants tombent la veste et enfilent un tablier blanc. Une session se déroule autour d'un plat unique, tel un filet de canette au cacao et ses figues rôties, un pavé de saumon aux poireaux, à l'orange et à l'huile de curry ou encore un risotto de gambas, citronnelle et lait de coco... Pour gagner du temps, une partie des ingrédients

arrive déjà préparée (épluchée et nettoyée notamment). Mais, cours oblige, tous doivent mettre la main à la pâte. Vous ferez donc provision de tours de main, depuis l'art d'émincer une échalote jusqu'à celui de saisir une viande. Pour chaque mets, le professeur donne des conseils d'achat. Le cours se conclut par la dégustation de l'œuvre commune autour d'une grande table et d'un verre de bon vin (payant). Une formule idéale pour les personnes disposant d'un temps limité.

Plus d'infos : formule «En-cas» à 17 euros. A Paris, Lyon, Nantes, Bordeaux, Lille, Bruxelles et Londres. Réservation indispensable : www.atelierdeschefs.com

COURS DU SOIR L'école des pros

Proposées par le Centre interprofessionnel de documentation et d'information laitières (Cidil), ces leçons sont dispensées un peu partout en France, dans les cuisines de 49 lycées hôteliers. Limitées à une douzaine de participants, les cours durent de trois à cinq heures. Dans un décor très cantine, l'ambiance est studieuse mais conviviale. Ce type d'enseignement magistral vous garantit l'acquisition de techniques de pros. Chaque recette est l'occasion d'aborder point par point des notions de l'art culinaire : confectionner une génoise ou une chantilly, farcir une volaille, réaliser un roux plus ou moins foncé ou cuire un poisson dans les règles. Autre atout de ces cours : les thèmes traités sont très variés – les tarifs aussi.

Plus d'infos : comptez 30 euros pour le cours sur la cuisson à la vapeur, 50 euros pour vous initier à la cuisine de la mer et 80 euros pour la thématique «foie gras» – un Must avant Noël! www.cerleculinaire.com

CHEFADOM Un prof chez vous

Le principe : on contacte un chef, puis on réunit quelques amis chez soi pour dîner (six convives semble le nombre idéal, de façon à ce que chacun ait un rôle à tenir). Vous choisissez le menu avec le maestro, il fait les courses et apporte sa batterie de cuisine. Le repas complet (apéritif, entrée, plat, dessert) est préparé par ses soins sous vos yeux, mais il dévoile au fur et à mesure ses secrets de fabrication et veille à ce que chacun puisse participer. Une fois à table, les convives sont servis à l'assiette par le chef en personne. Enfin, cerise sur le gâteau, c'est encore lui qui

fait la vaisselle, puis range et nettoie la cuisine! Le réseau Chefadom (chefs cuisiniers à domicile) se fait fort de vous trouver un cuistot capable à la fois de mitonner des petits plats à la perfection et d'enseigner son art. Cette association regroupe une cinquantaine de chefs en France et en Belgique. Tous ont exercé dans des maisons réputées (un macaron Michelin au minimum).

Plus d'infos : les tarifs s'échelonnent entre 50 et 80 euros par convive (sans les vins), selon le menu choisi et le coût des ingrédients. www.chefadom.com

COOK-DATING Petits plats et séduction

On appelle cela le «cook-dating» (littéralement : rendez-vous cuisine). Un concept imaginé par Frédéric Chesneau, ancien directeur marketing des cinémas UGC, aujourd'hui reconverti dans l'art culinaire, sa vraie passion. Le jeudi soir, cet épcurien à l'enthousiasme communicatif réunit six participants (trois garçons, trois filles, entre 35 et 45 ans en moyenne) dans son Atelier de Fred, au cœur de Paris. Mot d'ordre : s'amuser à cuisiner. Très différente de celle d'un club de rencontres, l'ambiance est bon enfant et le lieu meublé «comme chez soi». Pendant deux heures, chaque convive est mis à contribution pour préparer le repas. Afin de pimenter l'atmosphère, les recettes flirtent avec les aphrodisiaques et les influences exotiques (huîtres chaudes, curry vert de poulet, mezza de la passion, etc.). Puis tout le monde se retrouve autour d'une grande table ronde pour un dîner d'une heure à la bougie.

Plus d'infos : 70 euros par personne, le jeudi soir. Tél. : 01 40 29 46 04. www.cook-dating.com