

# DOSSIER DE PARTENARIAT



LES TOQUÉS  
d'entreprises  
2016

**Les Toqués d'Entreprises**  
**4<sup>ème</sup> Edition**

**Challenge Inter-Entreprises de Cuisine**



## Devenez partenaire !

En 9 ans, Cuisine Aptitude a développé une expertise des **cours de cuisine**, que ce soit à destination des particuliers ou des entreprises.

Cuisine Aptitude organise les «Toqués d'Entreprises», unique concours interentreprises de cuisine en France. Il permet à 30 équipes de 5 collègues, issues d'entreprises alsaciennes de tous secteurs, hors convention Hôtellerie-Restauration, de se mesurer derrière les fourneaux et a pour principal but de renforcer le lien entre les collègues d'une entreprise. Savant mélange entre technique et capacités managériales telles que l'organisation, le respect du timing, la gestion du stress la cuisine permet de souder un groupe et de donner la chance pour chacun de trouver sa place, et de mettre son grain de sel ! L'enjeu d'un tel concours est de taille : outre le développement de la créativité et de la cohésion des collaborateurs, la participation à ce concours est un gage du dynamisme de l'entreprise dans sa globalité.

En mars 2016, c'est au cœur du salon **EGAST** que les qualifications auront lieu. **En public, 150 cuisiniers amateurs vont porter les couleurs de leur entreprise** et tenter de se qualifier pour la finale. Ils auront 2 heures pour découvrir leur panier garni, décider de leur menu, le concocter et le servir au jury.

### Devenir partenaire, c'est pour vous :

- Votre logo sur la page Toqués d'Entreprises, sur le site Cuisine Aptitude
- Votre logo affiché sur le lieu des qualifications et de la finale
- Votre logo sur les tabliers des 150 participants aux Toqués d'Entreprises
- Votre logo sur nos plaquettes, affiches et flyers
- Votre logo sur les réseaux sociaux (page Facebook, tweets, photos sur Instagram...)
- La possibilité de faire partie du jury et de sélectionner les équipes finalistes et gagnantes 2016 (selon votre spécialité)
- La possibilité de rencontrer de nombreuses personnes et de trouver de nouveaux clients
- Etre associé à la couverture médiatique de l'évènement, par de multiples supports, parutions et communiqués de presse. Ces communications auront pour objectif de présenter le concours et nos partenaires aux yeux du public et des professionnels de la Région Alsace.
- Selon la contribution, la possibilité d'avoir une demi-page d'annonce publicitaire dans le livret des meilleures recettes des Toqués d'Entreprises, diffusé à 5000 exemplaires.



## S'engager, c'est aussi :

- Promouvoir des valeurs fortes comme l'ambition, l'esprit d'équipe et la détermination
- Renforcer votre visibilité et votre image de marque auprès des entreprises locales
- Être au plus proche des acteurs économiques de notre région

Les partenaires et sponsors pourront revendiquer leur partenariat avec le challenge Toqués d'Entreprises 2016 en interne ou lors de communications externes.

## Que peut apporter un partenaire au challenge ?

- Caution morale d'adhésion aux valeurs conduites par l'événement
- **Apports en nature :**
  - Donation de lots, cadeaux ou bons d'achats qui sont remis aux participants, aux finalistes et / ou aux vainqueurs
  - Marchandises, produits alimentaires, denrées, boissons, utilisées pendant le concours
  - Mise à disposition de moyens matériels ou humains (hôtesses d'accueil, animation, mobilisations de savoir-faire (reportage vidéo, photo, ...))
- **Apports financiers :** subventions, apports en numéraire, participation à l'édition des livrets recettes, impression des tabliers, etc...



## Devenir partenaire de cet événement :

Vous trouverez ci-dessous la présentation détaillée du concours, ainsi qu'un retour sur les éditions précédentes...

Nous sommes à votre écoute pour répondre à vos interrogations et pour construire un projet commun adapté.

**N'hésitez pas à contacter directement Nicolas ou Aline au 03 88 36 11 72.**



# SOMMAIRE

## Sommaire

**6**

### Un événement organisé par CUISINE APTITUDE

Cuisine Aptitude, cours de cuisine pour particuliers depuis 9 ans page 6

Cuisine Aptitude, expertise en Team cooking de 8 à 250 participants page 7

**8**

### Les Toqués d'Entreprises, québécois et premières éditions...

Toqués d'Entreprises, naissance et présentation page 8

Retour sur les dernières éditions :

2009	page 9
2010	page 10
2011	page 11

**12**

### Déroulement du concours, EDITION 2016

#### **En résumé...**

Inscriptions : jusqu'au 15 février 2016

Qualifications : mardi 15 mars 2016, au cœur du salon EGAST

Finale : avril 2016



***Cohésion d'équipe***



***Challenge***

***Esprit de compétition***

***Une expérience unique  
et originale ...***

***Créativité***

***Partage de compétences***

***Organisation***

***Gestion du temps***



# Cuisine Aptitude, L'atelier de cuisine de Strasbourg.

Ouvert depuis 9 ans, l'atelier Cuisine Aptitude, situé au cœur de Strasbourg, propose des cours de cuisine aux enfants et adultes, amateurs novices ou initiés en recherche de perfectionnement.



## Côté particuliers...

Une large offre de cours de cuisine, accessibles à tous, pour tous les niveaux et toutes les envies, pour satisfaire la curiosité des adultes comme des enfants.

Des chefs professionnels qui partagent leur passion et leurs techniques : un moment convivial de générosité autour des fourneaux.

Les cours « pause déjeuner » entre midi et deux permettent de concocter le plat du jour avec les conseils du chef, puis de le déguster dans notre salle. Nous proposons un verre de vin en accord avec le plat, puis le dessert du chef est offert avant de retourner au bureau ou de rentrer faire la sieste !

### Exemple de cours :

Jeudi 15 octobre : Parmentier de canard confit et crumble de légumes oubliés.

Mardi 20 octobre : Brochette de gambas à la thaï, légumes croquants et daïkon

Vendredi 23 octobre : Cordon bleu de saumon, purée de céleri.

Les autres cours de la journée d'une durée variant entre 1h et 2h30 proposent de préparer un menu ou de se perfectionner sur une thématique (macarons, foie gras, sushis, ...). Les plats proposés, toujours de saison, sont facilement réitérables à la maison grâce aux fiches techniques distribuées...

### Exemples de cours :

Jeudi 22 octobre : Spécial Bœuf : Tartare de bœuf au couteau et copeaux de parmesan, Tataki de bœuf, salsa de patates douces et céleris branche, Parmentier de bœuf et mousseline de petit pois parfumé à la menthe.

Samedi 24 octobre : Autour des pâtes fraîches : Tagliatelles à la concassée de tomates et basilic, Gnocchi de ricotta et pomme de terre à la tapenade, Raviole de gambas à la citronnelle thaïe et gingembre.

Mardi 20 octobre : Spécial Entremets autour du macaron : Avec notre pâtissier Michel BALTZER : Macaron framboise et crémeux vanille, Macaron aux fruits exotiques.

Et pour les petits chefs, nous proposons tous les mercredis et pendant les vacances scolaires des cours qui réveillent leurs papilles et développent leurs compétences...

### Exemples de cours :

Mercredi 21 octobre :

Cours Parent-Enfant de 3 à 6 ans : Pilons de poulet caramélisés, écrasée de courge, Carré de chocolat glacé au citron.

Cours Enfant de 7 à 12 ans : Nuggets de poisson, sauce tartare aux fruits exotiques, Verrine de mousse coco et ananas comme un tiramisu.



## Côté entreprises...

Depuis 9 ans, Cuisine aptitude a développé son expertise du Team Cooking, en accueillant plus de 1400 groupes de secteurs variés, de 4 à 230 participants.

En tablier, plus de différences, mais une dynamique commune du « faire-ensemble ».

Un contexte fédérateur qui favorise les échanges et où chacun peut mettre son grain de sel.

Qui n'aime pas manger ? Novices ou passionnés de cuisine, une activité qui plaira à tous !



## Une façon originale de fédérer les équipes

Les collaborateurs sont acteurs d'un projet commun : la réalisation de leur repas. Ils partagent un moment convivial dans la bonne humeur et se découvrent d'une autre manière !

A l'issue de l'atelier cuisine, ils dégustent le fruit de leur travail et profitent de leur repas dans notre salle privatisée, au cœur de Strasbourg, avec vue sur les quais et la Cathédrale !

## Cohésion d'équipe... : un team building à déguster sans modération !



Quelles que soient leur formation ou leur fonction dans l'entreprise, il est souvent difficile aux collaborateurs de réaliser seul certaines missions. Que l'objectif soit le développement d'un projet ou la préparation d'un repas gastronomique, l'intérêt du travail en équipes et l'entraide entre les services est essentiel. Encadrés par nos chefs qui partagent avec eux leur savoir-faire, leurs conseils, astuces et « tours de main », ils vivent une expérience unique dans un cadre inhabituel.

## Challengez les collaborateurs... !

Une mise à l'épreuve gourmande qui permet de créer un lien original entre les collègues et de dévoiler les leaderships.

Les « brigades » s'affrontent dans une compétition culinaire étonnante qui développe la fierté d'appartenance au groupe.

La créativité, la solidarité et la coopération maximum de toute l'équipe seront de mises pour remporter le défi...

Cette année, les chefs proposent des challenges à la carte. Selon l'objectif du team cooking, les équipes travailleront sur la créativité, la gestion du temps, la réponse à un cahier des charges ou la gestion de projet...

A découvrir dans notre plaquette !



# Les Toqués d'Entreprises, qu'est ce que c'est ?

## L'unique challenge interentreprises de cuisine en France !

Challenge régional alsacien, en deux sessions (qualifications, finale) lors duquel des équipes composées de 5 collègues représentant leur entreprise, s'affrontent autour des fourneaux : avec un panier garni surprise, ils doivent se concerter, imaginer et s'organiser afin de cuisiner le meilleur menu possible !

Il existe des concours interentreprises de course à pied, de canoë, de foot, de photos, de pétanque, de pêche, ... Pour participer aux Toqués d'Entreprises, nul besoin d'être sportif ou artiste, une pincée de connaissances culinaires et une bonne dose de générosité suffisent !

## Le contexte de la naissance des Toqués d'Entreprises

En 2009, après deux années d'expérience, Cuisine Aptitude a vu de nombreux groupes œuvrés autour des fourneaux de l'atelier. Le dénominateur commun de tous ces événements résidait dans cette constante capacité à fédérer un groupe autour du défi commun de préparer leur repas.

Cela a confirmé le fait que la cuisine requiert un certain nombre de valeurs, qui sont les bases mêmes de la réussite professionnelle d'un projet : le respect des délais, l'esprit et le travail d'équipe, l'implication, le dépassement de soi pour un projet collectif.

Suite à la crise économique et de la morosité ambiante qui en découlait, les entreprises ont senti le besoin essentiel de fédérer leurs équipes, de recréer un sens à leur implication, de développer leur dynamisme et leur créativité.

## Des valeurs universelles, exacerbées autour des fourneaux...

Dans une conjoncture parfois compliquée, nous pensons que l'une des principales forces des entreprises réside dans les équipes qui la composent... Leurs capacités d'adaptation, d'innovation et de cohésion sont leurs atouts majeurs. Nous les exacerbons autour des fourneaux ! Cuisine Aptitude leur donne l'opportunité de relever un défi extraprofessionnel et de vivre une aventure ludique et conviviale : Les Toqués d'Entreprises.



La participation à ce challenge contre d'autres sociétés de la même région, parfois voisines, parfois concurrentes, est pour chaque entreprise une occasion unique de vivre une expérience constructive et enrichissante autour d'un **défi fédérateur**, rassemblant tous les collaborateurs pour supporter leur équipe.

L'aventure permet parfois de dévoiler les compétences cachées de certains collègues ou de briser la timidité d'autres ! Et elle est toujours riche en découvertes et émotions.



## Déroulement du challenge 2016

Former une équipe de 5 collègues,  
travaillant dans la même entreprise.

Dossier d'inscription téléchargeable  
sur [www.cuisineaptitude.com](http://www.cuisineaptitude.com)

(  
A envoyer ou déposer à  
Cuisine Aptitude, 2 quai des Bateliers, 67000 Strasbourg  
**Avant le 15 février 2016.**



Challenge réservé aux entreprises alsaciennes (Bas-Rhin + Haut-Rhin).  
Hors Convention Hôtellerie Restauration.  
Maximum 2 équipes par entreprise.  
Dans la limite des places disponibles.

## Qualifications : 15 mars 2016

30 équipes de 5 collègues, soit 150 participants.

Journée de qualifications avec passage de 15 équipes par ½ journée  
au **parc des expositions du Wacken, au cœur du salon Egast.**

Découverte du panier garni de 6 ingrédients. Brainstorming : 30 minutes.  
Remise des intitulés du plat et dessert qu'ils entreprennent de concocter.  
Cuisine : 1h30 pour réaliser leur menu 2 plats et choisir les vins d'accompagnement.  
Dressage des assiettes et présentation des plats et des vins choisis au jury.  
Délibération du jury. Résultats.  
Sélection de deux équipes par ½ journée pour aller en finale.

## Finale : avril 2016

Accueil des 4 équipes finalistes.  
Découverte du panier garni de 10 ingrédients. Brainstorming : 30 minutes.  
Remise des intitulés de l'entrée, du plat et dessert qu'ils entreprennent de concocter.  
Cuisine : 2 heures pour réaliser leur menu 3 plats et choisir les vins d'accompagnement.  
Dressage des assiettes et présentation des plats et des vins choisis au jury.  
Délibération du jury. Résultats et remise des prix.



## Un jury de professionnels

Un événement parrainé par des personnalités du monde de la gastronomie :

L'édition 2009 était parrainée par **Emile JUNG**.

L'édition 2010 était parrainée par **Gilles PUDLOWSKI**.

L'édition 2011 était parrainée par **Clément FLECK**.



Un jury composé de professionnels :

- un chef de cuisine de la région
- un chef de Cuisine Aptitude
- un photographe ou designer culinaire
- un professionnel du vin

Quatre critères de notation :

- Qualité gustative / 20 points
- Créativité / 20 points
- Présentation visuelle des plats / 10 points
- Accord mets et vins / 10 points



Chaque membre du jury note tous les critères, mais ses points comptent doublent pour sa spécificité :

Le chef de cuisine : Qualité gustative

Le chef de Cuisine Aptitude : Créativité

Le photographe ou designer culinaire : Présentation des plats

Le professionnel du vin : Accord mets et vins

Les critères de respect du temps, d'organisation, de propreté peuvent amener à enlever des points au total capitalisé, sur décision du Jury.

## La préparation au challenge

Les participants le savent, la victoire de ce challenge ne repose pas seulement sur leurs compétences culinaires.

Les autres critères de réussite sont :

- le Travail d'équipe,
- la Gestion du stress,
- le Partage de compétences,
- la Créativité en groupe,
- l'Esprit de compétition,
- la Gestion du temps,
- l'Organisation,
- le Dynamisme,...



La participation au challenge est une activité riche en échanges avec ses collaborateurs, qui nécessite parfois une mise au diapason.

C'est pourquoi Cuisine Aptitude leur propose un entraînement sous forme de soirées **Team Cooking** : Après un moment de cours où le chef dévoile une technique précise (fileter un poisson, émulsionner une sauce, maîtriser la cuisson d'une viande,...) les équipes ont 1 heure durant laquelle ils vont devoir inventer et cuisiner une mise en bouche en utilisant le panier d'ingrédients donné et la technique apprise.

Une bonne entrée en matière pour les candidats du challenge, mais qui est également ouverte à tous les clients en recherche de vivre une expérience leur rappelant certaines émissions télévisées.

## Retour sur l'édition 2009



Commentaire de l'équipe « Les plus et mieux » de la Banque Populaire d'Alsace, après les qualifications : "*Une belle expérience partagée entre collègues, qui nous a permis de mieux découvrir la personnalité de chacun et des ressources insoupçonnées ! Merci pour l'idée et l'organisation du concours, un vrai moment de convivialité...*"

### 19 septembre 2009, épreuves éliminatoires :

Découverte des paniers garnis composés de produits locaux, en partenariat avec Alsace Qualité :

Matin : échine de porc, choucroute crue, pommes de terre, pommes fruits, miel, raisins.

Après-midi : suprême de poulet, nouilles, carottes, shiitake, quetsches, pâte de marrons.

Quatre équipes qualifiées : Banque populaire, les 2 équipes de Vega, Ventana Medical System.



### 17 octobre 2009 : Finale en public dans le caveau de la CCI de Strasbourg

En découvrant un panier-surprise de 10 produits, les candidats ont à nouveau 30 minutes pour se concerter, mais cette fois ils doivent réfléchir à un menu de 3 plats, entrée, plat et dessert, et auront 2 heures pour le mitonner. Puis présentation au jury, constitué d'Emile Jung (Etoilés d'Alsace), Franck Mischler (FM Assistance), Yvelise Sciard (CIVA), Frédérique Clément (Agence Arthénon), Jean-Yves Roth (Cuisine Aptitude).

C'est l'équipe Cook'n chefs, entreprise Ventana Medical Systems, qui remporte la première édition de ce challenge. A partir des produits du panier, ils ont concocté un menu haut en saveurs *une crème de panais au gorgonzola et raisins frais, un pavé de boeuf au foie gras poêlé et sa sauce Marché de Noël, et en dessert une farandole autour de la mangue.*

## Retour sur l'édition 2010

Commentaire de l'équipe Novamix, de Novalix Pharma, après la finale : " *Encore merci pour l'organisation de ce challenge inter-entreprises et toutes les photos de ces agréables journées ! Nous avons pris beaucoup de plaisir à remplacer nos blouses blanches par les tabliers de cuisine !!! Grâce à vous, nous avons un trophée dans notre salle de pause ! Que du bonheur ! Par contre, nos collègues veulent qu'on cuisine pour eux (nous sommes presque 70 ) !!! Nouveau défi ? Il faut qu'on négocie ! "*



### 16 octobre 2010, épreuves éliminatoires

Découverte des paniers garnis : Matin : Saumon, Riz à risotto, Fenouil, Piquillos, Poire, Muesli.  
Après-midi : Cuisse de lapin, Polenta, Betterave rouge crue, Sechuan, Ananas, Pâte d'arachide.  
Quatre équipes qualifiées : *Alsace Lait, Caisse d'Epargne, Sermes, Novalix.*



### 5 novembre 2010 : Finale en public sur le salon Festi Festin

Panier surprise de 10 produits : Carré d'agneau, Daurades, Crottin de chèvre sec, Pâtes à raviole, Estragon, Topinambour, Potimarron, Coing, Eclats de fèves de cacao, Fève de Tonka.

Le jury est constitué de Julien Binz (Chef de cuisine du Rendez-vous de Chasse à Colmar), Yvelise Sciard (CIVA), Frédérique Clément (Agence Arthénon), Jean-Yves Roth, Cuisine Aptitude.

C'est l'équipe Casse Noisettes de la Caisse d'Epargne qui remporte la seconde édition de ce challenge. C'est surtout leur dessert, une composition gourmande autour d'un brownie chocolat, amandes hachées et gruë de cacao, d'une mousse au chocolat et d'une ganache au chocolat à la fève de tonka qui leur a fait remporter le titre. D'après le jury, le met était digne de pâtissiers professionnels...



D'autres plats qui n'ont pas laissé les jurés indifférents :

- l'entrée concoctée par les Novamix (Novalix Pharma), « une escale sous les Tropiques », composée d'un tartare de daurade au lait de coco et gingembre, et d'une soupe tiède de potimarron.
- Le plat des Lait's Go (Alsace Lait) : un bonbon d'agneau aux éclats d'arachides, accompagné d'une purée de potimarron à la fève de tonka et des chips croustillants de topinambours.
- Ou celui des N°5 de Béchamel (Serme) : un carré d'agneau aux saveurs d'automne. Le carré d'agneau est braisé et parfumé à l'estragon, servi avec des galettes de topinambours et une purée de potimarron.

## Retour sur l'édition 2011

« Une expérience unique qui rassemble tous les collaborateurs de l'entreprise derrière son équipe de chefs ! »

### 15 octobre 2011, épreuves éliminatoires

80 amateurs en tabliers pour composer un plat et un dessert...  
Matin : Merlu, Semoule, Chou fleur, Poires, Feta, Citron confit  
Après-midi : Filet de loup de mer, Penne, Epinards, Fruits de la passion, Mascarpone, Olives  
Quatre équipes qualifiées : O.T.E., Würth, Quintiles, CCI.



### 4 novembre 2011, finale en public sur le salon Festi Festin

Panier surprise de 10 produits : Quasi de veau, Encornet, Quinoa, Patate douce, Céleri branche, Pamplemousse, Coriandre fraîche, Pâte de pistache, Vin chaud, Sticks



Sel, Poivre et Bâtiment, OTE



Quint&Sens, Quintiles



Secrets de chef, s CCI



Würthlog, Würth

Comment cuire le quinoa ? Comment préparer les encornets ? Les équipes se concertent... Pour rivaliser en originalité, les encornets seront farcis au quinoa, céleri branche et coriandre ou panés dans une chapelure de sticks ; les patates douces finiront en purée, en frites ou glacées ; la pâte de pistache s'utilisera en moelleux, en crème pâtissière ou dans une mousse de mangue.

Cette année, sur le plateau de Festi'chef, c'est l'équipe « **Sel, Poivre et Bâtiment** » de l'entreprise O.T.E. qui a remporté le titre des Toqués d'Entreprises 2011.