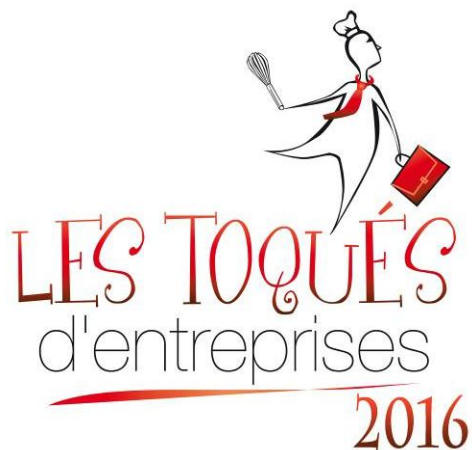


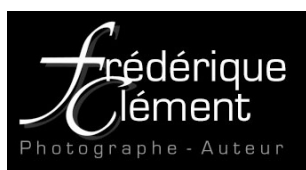
L'atelier de cuisine de Strasbourg

vous présente



Challenge
interentreprises
alsacien
de cuisine

en partenariat avec



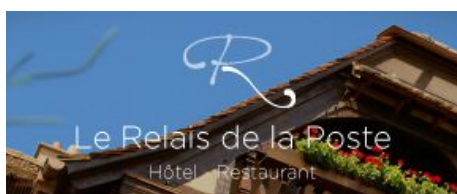
Arthur Metz
depuis 1904
Vins & Crémants d'Alsace

et les chefs régionaux

Bruno Sohn
Le Relais de la Poste
La Wantzenau

Marc Weibel
La Casserole
Strasbourg

Jean Albrecht
Au Vieux Couvent
Rhinau



RESTAURANT
LA CASSEROLE



SOMMAIRE

3 Les Toqués d'Entreprises, quésaco ?

Il existe des concours interentreprises de course à pied, de canoë, de foot, de photos, de pétanque, de pêche, ... Les Toqués d'Entreprises, c'est l'unique concours interentreprises de cuisine avec jusqu'à **30 équipes** de 5 collègues, soit **150 cordons bleus amateurs** qui défendent les couleurs de leur société !

4 L'édition 2016, un millésime plein de surprises...

Le challenge se déroulera en grand public.

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

Finale : samedi 2 avril 2016, dans la galerie commerciale de CORA Mundolsheim

Modalités d'inscription, lots d'exception...

7 Cuisine Aptitude, bientôt 10 ans de cours de cuisine et une expertise du Team cooking !

Cuisine Aptitude, cours de cuisine pour particuliers à Strasbourg.

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

9 Flash back sur les dernières éditions...

Tout le monde peut gagner !

Les vainqueurs de la première édition : l'équipe Cook'n chefs, entreprise Ventana Medical Systems.

Les vainqueurs de la deuxième édition : l'équipe Casse Noisettes de la Caisse d'Epargne.

Les vainqueurs de la troisième édition : l'équipe Sel, Poivre et Bâtiment de l'entreprise O.T.E.



Les Toqués d'Entreprises, quésaco ?

C'est l'unique challenge interentreprises de cuisine en France !

Challenge régional alsacien en deux sessions (qualifications et finale) lors duquel des équipes composées de 5 collègues représentant leur entreprise s'affrontent autour des fourneaux. A partir d'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 !

La naissance des Toqués d'Entreprises

En 2009, après deux années d'expérience, Cuisine Aptitude a vu de nombreux groupes œuvrer 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 à 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 concours permet aux sociétés de se mesurer à d'autres entreprises de la même région, parfois voisines, parfois concurrentes. C'est pour elles une occasion unique de vivre une expérience constructive et enrichissante autour d'un **défi fédérateur**, rassemblant tous leurs 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.

Dérroulement du challenge 2016



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

Dossier d'inscription téléchargeable sur www.cuisineaptitude.com

Onglet 'on parle de nous', Toqués d'Entreprises.

A envoyer / déposer à Cuisine Aptitude, 2 quai des Bateliers, Strasbourg.

Jusqu'au 29 février 2016, dans la limite des places disponibles.

Challenge réservé aux entreprises alsaciennes (Bas-Rhin + Haut-Rhin).

Hors Convention Hôtellerie Restauration. Maximum 2 équipes par entreprise.

Qualifications : mardi 15 mars 2016, en public

30 équipes de 5 collègues, soit 150 participants.

Passage de 15 équipes par ½ journée soit **75 participants en simultanément en cuisine !**

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 : samedi 2 avril 2016, en public

Accueil des 4 équipes finalistes **dans la galerie commerciale de CORA Mundolsheim.**

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 : 2h 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.

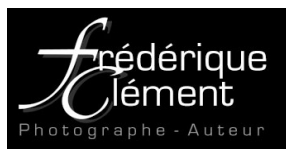
en partenariat avec

égast 2016
SALON PROFESSIONNEL

cora mundo'



anna[®]
reda
EVENT
créatrice de valeur ajoutée



Arthur Metz
depuis 1904
Vins & Crémants d'Alsace

et les chefs régionaux

Bruno Sohn
Le Relais de la Poste
La Wantzenau

Marc Weibel
La Casserole
Strasbourg

Jean Albrecht
Au Vieux Couvent
Rhinau



RESTAURANT
LA CASSEROLE



Un jury de professionnels



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

L'édition 2009 était parrainée par **Emile JUNG**, maître-cuisinier au Crocodile, trois étoiles au Michelin.

L'édition 2010 était parrainée par **Gilles PUDLOWSKI**, critique gastronomique.

L'édition 2011 était parrainée par **Clément FLECK**, maître-restaurateur à l'Escale aux quais.

Un jury composé de professionnels

En 2016 :

- un chef de cuisine de la région

Qualifications :

le matin : **Bruno Sohn**, Le Relais de la Poste, La Wantzenau

l'après-midi : **Jean Albrecht**, Au Vieux Couvent, Rhinau

Finale : **Marc Weibel**, La Casserole, Strasbourg

- un chef de Cuisine Aptitude

- un photographe culinaire :

Frédérique Clément (www.fredclement.com)

- 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

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

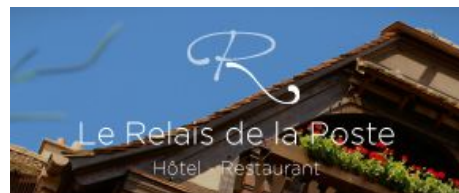
Chaque membre du jury note tous les critères, mais ses points comptent doublent pour sa spécificité :

Le chef de cuisine : Qualité gustative

Le chef de Cuisine Aptitude : Créativité

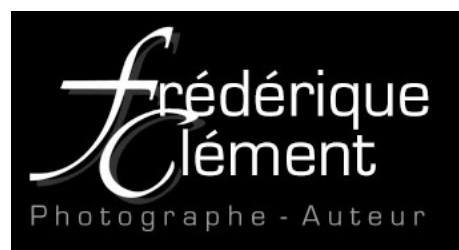
Le photographe culinaire : Présentation des plats

Le professionnel du vin : Accord mets et vins



RESTAURANT

LA CASSEROLE



Et pour vous mettre l'eau à la bouche, les prix !

Grâce à nos partenaires, les participants partiront non seulement avec le souvenir d'un moment inoubliable, mais aussi avec des lots exceptionnels !

Pour chaque participant au challenge :

Le tablier, une demi-heure de cours chez Cuisine Aptitude, un bon d'achat de 15€ « Cora' Mundo », un pack Stabilo, un assortiment de pâtes Grand-Mère, une épice Toque d'Azur,...



Pour chaque finaliste :

Le tablier, deux heures de cours chez Cuisine Aptitude, un bon d'achat de 50€ « Cora' Mundo », un lot Villeroy et Boch, un pack Stabilo, une valisette de pâtes Grand-Mère, un lot d'épices Toque d'Azur, la publication de leurs recettes dans un livret publié à 5000 exemplaires, et un repas en équipe dans un restaurant de la région.



Pour chaque gagnant :

Le tablier, cinq heures de cours chez **Cuisine Aptitude**, un bon d'achat de **70€ « Cora' Mundo »**, un lot **Villeroy et Boch**, un an de pâtes **Grand-Mère** (soit 8kgs), un pack **Stabilo**, un lot d'épices **Toque d'Azur**, la publication de leurs recettes dans un **livret** publié à 5000 exemplaires, et un **repas en équipe** dans un restaurant de la région.



Cuisine Aptitude, L'atelier de cuisine de Strasbourg.

Ouvert depuis 2007, 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 :

Wok de gambas, nouilles aux légumes à la coriandre et noix de cajou.

Emincé de bœuf grillé, tortilla de maïs et sauce Dallas.

Risotto au pesto rouge et gambas rôties aux épices créoles.

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 :

Spécial Agneau : Kefta d'agneau à la coriandre. Navarin d'agneau aux légumes. Souris d'agneau confite, pomme de terre fondante.

Autour des ravioles : Réalisation de la pâte fraîche et de 3 recettes : Raviole ouverte de fromage frais et d'épinard, jus de légumes. Raviole croustillante de poulet à la pâte de curry, imprimée de coriandre. Raviole de crabe à l'encre de seiche, fumet de crustacés infusé de citronnelle.

Spécial Espumas : Comprendre les 4 types d'espumas pour ensuite pouvoir créer ses propres recettes à base de gélatine, amidon, crème ou blanc d'œuf. Tartare de duo de saumon cru et fumé et espuma à l'avocat. Médaillon de volaille rôti, espuma de patates douces et espuma au chorizo. Moelleux au chocolat, espuma de mandarines.

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 :

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 !



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 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.

4 équipes qualifiées : Banque populaire, les 2 équipes de Vega, Ventana Medical Systems.



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. 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 bœuf 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 interentreprises 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 de qualification

Découverte des paniers : Matin : Saumon, Riz à risotto, Fenouil, Piquillos, Poire, Muesli.
Après-midi : Cuisse de lapin, Polenta, Betterave rouge, Sechuan, Ananas, Pâte d'arachide.
4 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 grué 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 pâtisseries 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 (Sermes) : 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 de qualification

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

4 équipes qualifiées : O.T.E., Würth, Quintiles, CCI.



Exemple des plats concoctés :

Bouchées de merlu en trois façons

- Tartare de merlu à la poire
- Merlu poêlé sur galette de chou fleur et feta
- Tajine de merlu au curry et raisins secs.

La poire dans tous ses états

- Mousse au chocolat capricieux
- Crumble de poire aux noix
- Montées de poires croquantes.

Merlu ensoleillé, sauce acidulée

- Merlu grillé à l'huile d'olive infusée de vanille
- Taboulé de chou fleur à la feta
- Sauce acidulée au piment d'Espelette.

Conférence au sommet

- Poire pochée au vin blanc
- Confit d'orange
- Cookies dentelle aux noix et chocolat.



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

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.



Pour tous renseignements complémentaires,

veuillez contacter Nicolas ou Aline

au **03 88 36 11 72**

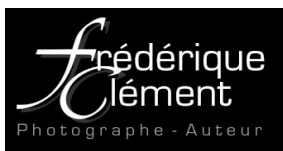
ou par mail

nicolas.jean@cuisineaptitude.com

aline.kuentz@cuisineaptitude.com



Merci à nos partenaires



et nos chefs régionaux

Bruno Sohn
Le Relais de la Poste
La Wantzenau



Marc Weibel
La Casserole
Strasbourg



Jean Albrecht
Au Vieux Couvent
Rhinau

