



*Des cours de cuisine
personnalisés
pour les enfants !*

Trois entreprises alsaciennes s'associent pour créer des cours de cuisine par correspondance qui s'adaptent à chaque enfant.



toi aussi deviens un vrai chef !

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

UNE ÉMULSION DE TALENTS !

Ce concept est né de la rencontre entre la société **Cuisine Aptitude**, spécialiste dans les cours de cuisine pour le grand-public à Strasbourg, et la startup **Rêve aux Lettres**, qui développe des outils grâce à un logiciel de personnalisation et au courrier postal. Quand Nicolas JEAN, dirigeant de Cuisine Aptitude a découvert Rêve aux Lettres, l'intérêt de l'adapter à l'univers de la Cuisine a été une évidence : **« Cette innovation permet un genre nouveau de cours de cuisine à domicile pour les enfants : totalement personnalisé selon les tolérances alimentaires, les compétences et le matériel à disposition. L'alliance des outils numériques et du courrier postal permet pour la première fois un apprentissage évolutif, personnalisé et accessible partout, pour de bons moments à partager. »**

L'équipe de **Cuisine Aptitude** a développé une expertise en pédagogie culinaire et en rédaction de recettes avec plus de 12 000 fiches techniques. Plus de 50 000 personnes de tous profils ont déjà participé à ses cours de cuisine.

Rêve aux Lettres apporte son logiciel innovant, **LIREC**, intégralement développé par son équipe technique, qui a été primé par le ministère de la Recherche au titre de l'innovation (Prix national I-Lab 2014). C'est cet outil qui permet de personnaliser les recettes pour chaque enfant, de les adapter à son niveau et à ses goûts, tout en créant un véritable parcours de progression.

LA RECETTE : BIEN DOSER PÉDAGOGIE ET PLAISIR

L'idée du projet Cuisine Aventure est de proposer des abonnements à des cours de cuisine à domicile pour les enfants, personnalisés et par correspondance. Chaque mois, l'enfant reçoit un courrier personnalisé avec deux recettes : une salée et une sucrée, avec un légume et un fruit de saison mis à l'honneur, rédigées de manière pédagogique, choisies spécialement selon les goûts ou tolérances alimentaires, le matériel à disposition et le niveau d'expérience de l'abonné.

Chacune de ces recettes a préalablement été éprouvée en cours collectif et testée par des enfants seuls, et est donc « inratable ». Les recettes sont complétées par une « fiche technique », explicitant pas à pas, les tours de main et astuces des chefs nécessaires à leur succès.

L'innovation pédagogique est de constituer, pour chaque abonné, une échelle de progression sur mesure : **chaque recette met en pratique une ou deux compétences nouvelles et permet de renforcer des acquis.** La progression se fait ainsi en continu.

Pour Nicolas JEAN, créateur de Cuisine Aventure, en voulant **rendre la cuisine accessible aux jeunes**, l'objectif est également pédagogique : « Éduquer au respect et à la richesse de la saisonnalité, à une alimentation saine et cuisinée maison, et s'ouvrir à la diversité du monde culinaire en introduisant des ingrédients variés et des recettes cosmopolites. »

L'apprentissage sur mesure des chefs en herbe de 6 à 12 ans !

Enfin, le temps de la cuisine ne se limite pas à l'acte de cuisiner, mais valorise également la préparation, le rangement, la vaisselle, la sécurité et l'hygiène, des notions auxquelles les enfants sont aussi sensibilisés.

UN UNIVERS VITAMINÉ ET APPÉTISSANT

La société **Encoreunebellejournée** a imaginé le design et le positionnement de marque, notamment en créant un univers ludique composé de personnages illustrant une attachante brigade de chefs. Au fil des courriers, l'enfant retrouvera avec plaisir Mandoline ou César qui présentent les recettes et rappellent les basiques, Orlof, le chef expérimenté qui donne de précieux conseils, Mayo pour les techniques de pros et Duxelle qui a toujours une astuce gourmande.

POUR Y GOÛTER:

WWW.CUISINEAVENTURE.COM

Cuisine Aventure s'adresse aux enfants de 6 à 12 ans, par abonnement à partir de **45 euros pour 3 mois!** Ce budget nettement inférieur aux cours de cuisine classiques constitue une nouvelle offre qui devrait séduire ce public de passionnés.

Cuisine Aventure a reçu début 2016 le prix « Innovation et proximité » de La Poste dans le cadre du concours Tango&Scan. Grâce à la convergence de ses réseaux physiques et numériques, le Groupe La Poste est présent pour tous, partout, tous les jours et accompagne ses clients pour leur simplifier

ILS TÉMOIGNENT:

J'aidais déjà mes parents de temps en temps à faire la cuisine, maintenant c'est moi qui fait toute la recette. La dernière fois j'ai fait un crumble de légumes, toute la famille était épatée. Bientôt je serai un vrai chef.

VICTOR, 11 ANS

Depuis que mon fils cuisine, il s'est réconcilié avec les légumes, il a même mangé des panais pour la dernière recette! C'est aussi une façon de mettre en pratique les maths et la lecture en se faisant plaisir.

CAROLE, UNE MAMAN

Je garde mes deux petits enfants tous les mercredis, ça me permet de les occuper deux après-midi tous les mois : ils adorent, ils s'appliquent beaucoup et c'est un vrai moment de complicité!

THÉRÈSE, MAMIE GÂTEAUX



l'avenir. Pour La Poste, qui offre à ses clients le meilleur du monde numérique et physique, Cuisine Aventure est un modèle d'alliance réussie.

L'appel à projets Tango&Scan lancé par l'Eurométropole de Strasbourg a pour objet de contribuer au développement économique et de stimuler l'innovation. Tango&Scan a ainsi favorisé le croisement entre un acteur du secteur créatif ou numérique et un acteur d'un autre secteur d'activité pour la réalisation d'un projet commun. **Le prix reçu pour développer le projet a permis l'acquisition d'un studio photo qui permet d'illustrer chaque recette pas à pas.**

À propos

Cuisine Aptitude propose dans son atelier à Strasbourg plus d'une vingtaine de cours de cuisine chaque semaine. Depuis près de 10 ans, cela représente plus de 50 000 participants, novices, amateurs ou passionnés des fourneaux, mais aussi chefs en herbe de 3 à 12 ans ! Les cours permettent de se perfectionner dans des thématiques aussi variées que la cuisine régionale, française, gastronomique, cuisine du monde, pâtisserie... L'équipe a développé une expertise en pédagogie culinaire et en rédaction de recettes, basée sur un répertoire de plus de 12 000 fiches techniques.

La société CréaLettres a développé **Rêve aux Lettres**, un support littéraire plaçant le jeune lecteur au centre de sa propre histoire et lui offrant la possibilité d'influer directement sur cette histoire, en utilisant le courrier postal. L'enfant vit ainsi une véritable correspondance écrite avec les personnages de son histoire et plonge, courrier après courrier, dans la lecture et l'écriture par le jeu. Rêve aux Lettres fonctionne notamment à l'aide du logiciel LIREC, intégralement développé par l'équipe technique de CréaLettres, et qui a été primé par le ministère de la Recherche au titre de l'innovation (Prix national I-Lab 2014). La société CréaLettres a également reçu le prestigieux Prix du Jeune Entrepreneur de l'année du journal La Tribune.