



Des cours de cuisine
personnalisés
et à domicile
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 inattendue entre la société **Cuisine Aptitude**, spécialiste dans les cours de cuisine pour le grand-public à Strasbourg, et la startup **Epopia** qui développe des outils grâce à un logiciel de personnalisation du 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 des moments de partage. »

L'équipe de **Cuisine Aptitude** a développé une expertise en pédagogie culinaire et en rédaction de recettes, avec plus de 12 000 fiches techniques.

Dans son atelier à Strasbourg, c'est plus d'une vingtaine d'ateliers de cuisine chaque semaine. Depuis **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 ateliers permettent de se perfectionner dans des thématiques aussi variées que la cuisine régionale, française, gastronomique, cuisine du monde, pâtisserie...

Epopia 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, à l'équipement de sa cuisine et à ses restrictions alimentaires.

LA RECETTE : BIEN DOSER PÉDAGOGIE ET PLAISIR

Cuisine Aventure propose des abonnements à des cours de cuisine à domicile et adaptés à chaque enfant. 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, un **ustensile** et une **épice**.

La société **Encoreunebellejournée** a imaginé le design et créé un univers ludique composé de personnages illustrant une attachante brigade de chefs. Au fil des colis, l'enfant retrouvera ainsi avec plaisir Mandoline, César, Orlof, Mayo et Duxelle.

L'apprentissage *sur mesure* des chefs en herbe de 6 à 16 ans!

MANGER BIEN, AIMER CUISINER...

Donnons à nos enfants les clés d'une alimentation équilibrée ! **Bien manger** commence par apprendre à cuisiner, et ... à aimer cela !

Notre mission : inciter les enfants à s'initier à la cuisine en réalisant **par eux-mêmes** les recettes, à découvrir les trésors de la gastronomie et à manger sainement grâce à une activité ludique et originale **à partager en famille**.

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 la cuisine **maison**, et s'ouvrir à la **diversité** du monde culinaire en introduisant des ingrédients variés et des recettes cosmopolites. » **Impliquer** les enfants dans la préparation des aliments est une excellente stratégie pour les amener à goûter de nouveaux aliments.

Enfin, le temps de la cuisine ne se limite pas à l'acte de cuisiner, mais valorise également **la préparation, la vaisselle, le rangement, la sécurité et l'hygiène**, des notions auxquelles les enfants sont aussi sensibilisés. Et pendant ce temps, ils ne sont **pas derrière un écran** !

- Il cuisine avec **PLAISIR**
 - Il acquiert de nouvelles **COMPÉTENCES**
 - Il **DÉCOUVRE** de nouvelles saveurs
 - Il stimule tous **Ses SENS**
 - Il **DÉVELOPPE** sa confiance en lui
 - Il gagne en **AUTONOMIE**
- Bref, avec **Cuisine Aventure**,
l'enfant éveille son appétit de la vie !

G'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 par mois : ils adorent, ils s'appliquent beaucoup et c'est un vrai moment de complicité !

THÉRÈSE, MAMIE GÂTEAUX



UNE CENTAINE DE CHEFS EN HERBE...

Depuis avril 2016, la brigade envoie ses colis à une centaine d'enfants, en majorité en Alsace, mais aussi un peu partout en France, et jusqu'à La Réunion ou en Martinique. Les petits chefs ont appris à tailler une julienne, faire une béchamel, blanchir des légumes, préparer des tartes, des brioches maison, utiliser une poche à douille,... Le crumble de légumes oubliés, le cannelloni de ratatouille, le risotto aux petits pois, le fraisier en verrine, la tarte à la rhubarbe ou le millefeuille exotique n'ont plus de secrets pour eux !

LE PRIX TANGO & SCAN

Cuisine Aventure a reçu le prix « Innovation et proximité » de La Poste dans le cadre du concours Tango&Scan. L'appel à projets lancé par l'Eurométropole de Strasbourg veut contribuer au développement économique et stimuler l'innovation, en favorisant 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. Pour La Poste, Cuisine Aventure est un modèle d'alliance réussie.

POUR Y GOÛTER!

WWW.CUISINEAVENTURE.COM

Cuisine Aventure s'adresse aux enfants de 6 à 16 ans, par abonnement, à partir de **12 euros par mois**. Ce budget, nettement inférieur aux ateliers de cuisine classiques, constitue une nouvelle offre permettant à tous les enfants d'avoir accès **au plaisir de cuisiner**, et ceci sans contrainte de déplacement pour les parents !

Contact : Nicolas JEAN ou Aline KUENTZ - 03 88 36 11 72 - accueil@cuisineaventure.com