

DOSSIER DE PRESSE

Les Toqués d'Entreprises

- Troisième édition -



***32 équipes composées de 5 collègues,
issues d'entreprises de tous secteurs,
vont venir s'affronter autour des fourneaux....***

Qui remportera le titre en 2011 ?

Les Toqués en bref :

- Première édition en 2009.
 - Un challenge basé sur la cohésion d'équipe et non sur la performance individuelle.
 - Une rencontre pour toutes les entreprises régionales
 - Tous les secteurs économiques sont représentés sauf ceux sous convention hôtellerie-restauration.
 - Un événement organisé par **Cuisine Aptitude**
- Contact Presse : Nicolas JEAN, 03 88 36 11 72



Venez les interviewer, les filmer, les photographier...!



Sommaire :

Déroulement du challenge 2011

Inscriptions : à partir du 7 juin 2011.
Qualifications : octobre 2011.
Finale en public : le vendredi 4 novembre 2011, après-midi.
La préparation au challenge.
Un jury de professionnels.
Les lots à gagner.

Les Toqués d'Entreprises, naissance et premières éditions...

Le contexte de la naissance des Toqués d'Entreprises
Retour sur la première édition en 2009.
Retour sur la seconde édition en 2010.

Un événement organisé par CUISINE APTITUDE:

Présentation de Cuisine Aptitude.
Cuisine Aptitude en chiffres...
Cuisine Aptitude sort de son atelier...
Cuisine Aptitude, une entreprise qui fait du bruit, et pas uniquement en cuisine !

Ils nous accompagnent dans cette aventure

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

Nos sponsors :

- Le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace
- Villeroy et Boch

Nos partenaires :

- La Chambre de Commerce et d'Industrie de Strasbourg et du Bas-Rhin
- Strasbourg Evénements, salon Festi Festin
- Lagostina
- Magimix
- L'Association Régionale des Industries Alimentaires
- Le Club des Ambassadeurs d'Alsace

Déroulement du challenge 2011

Inscriptions : à partir du 7 juin 2011.

Former une équipe de 5 collègues issus de la même entreprise ou association.
Remplir le dossier d'inscription téléchargeable sur www.cuisineaptitude.com
(Onglet « Nos valeurs », puis « Toqués d'Entreprises »)
L'envoyer ou le déposer à Cuisine Aptitude, 2 quai des Bateliers, 67000 Strasbourg

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 : octobre 2011.

4 ½ journées de qualifications, avec passage de 8 équipes par ½ journée.
Sélection d'1 équipe par ½ journée pour aller en finale.

Arrivée des équipes.
Découverte du panier garni de **6 ingrédients**.
Réflexion : 30 minutes.
Remise de la fiche technique au jury (description des **plat et dessert** choisis).
Cuisine : **1 heure 30** pour la réalisation de leur menu.
Choix des vins d'accompagnement parmi la sélection proposée par le CIVA.
Dressage des assiettes et présentation des plats et des vins au jury.
Délibération du jury.
Résultats.

Finale en public : le vendredi 4 novembre 2011, après-midi.

Lieu : en public sur le salon Festi Festin
Salon de la Gastronomie, des Arts de la Table et de la Décoration.
Palais des Congrès, entrée Erasme, Wacken.

Nouveau ! Entrée gratuite au salon le vendredi 4 novembre toute la journée.

Arrivée des équipes.
Découverte du panier garni de **10 ingrédients**.
Réflexion : 30 minutes.
Remise de la fiche technique au jury (description des **entrée, plat et dessert** choisis).
Cuisine : **2 heures** pour la réalisation de leur menu.
Choix des vins d'accompagnement parmi la sélection proposée par le CIVA.
Dressage des assiettes et présentation des plats et des vins au jury.
Délibération du jury.
Résultats et remise des prix.

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 à ce 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 diverses formes :

- **Les soirées « Défi des Toques »**
qui auront lieu entre juillet et octobre.

La soirée Team Cooking commence par 30 minutes de cours de cuisine avec le chef, orienté sur une technique précise (fileter un poisson, émulsionner une sauce, maîtriser la cuisson d'une viande,...). Puis les équipes découvrent un panier de 3 ingrédients surprise et ont 45 minutes pour inventer et cuisiner une mise en bouche en utilisant à la fois la technique apprise et les ingrédients du panier.

Une bonne entrée en matière pour les candidats du challenge ; soirées également ouvertes à toute personne en recherche de vivre une expérience rappelant certaines émissions télévisées.

- **Les « paniers garnis d'entraînement »**
disponibles sur commandes, de l'inscription à la finale.

L'équipe décide de se prêter au jeu et se retrouve dans la cuisine de l'un des candidats. Cuisine Aptitude leur prépare un panier de 6 ingrédients surprise dans une boîte bien fermée. A eux de s'organiser ensuite pour respecter les timings du challenge.

Un moyen efficace de découvrir les aptitudes de chaque membre de l'équipe et de mieux s'organiser le grand jour...

Un jury de professionnels

Un jury composé de professionnels :

- Un chef de cuisine de la région.
- Un chef de Cuisine Aptitude.
- Un professionnel du CIVA.
- Un photographe ou designer culinaire.

Quatre critères de notation :

- | | |
|-----------------------------------|-----------|
| - Qualité gustative | 20 points |
| - Originalité | 20 points |
| - Accord mets et vins | 10 points |
| - Présentation visuelle des plats | 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 : Originalité.
- Le professionnel du CIVA : Accord mets et vins.
- Le photographe ou designer culinaire : Présentation des plats.

Les critères de respect du temps et de propreté peuvent amener à enlever des points au total capitalisé, sur décision du jury.

Les lots à gagner en 2011

Pour les 15 finalistes (par participant) :

- 2 heures de Cours de Cuisine chez Cuisine Aptitude
- 1 Lot de 3 bouteilles de vins d'Alsace du CIVA
- 1 Coffret d'ustensiles Lagostina
- 1 Coffret découverte Terre Exotique

Et pour les 5 gagnants (par participant) :

- 5 heures de Cours de Cuisine chez Cuisine Aptitude
- 1 Lot de 12 bouteilles de vins d'Alsace du CIVA
- 1 Poêle Lagostina, collection Melodia
- 1 Coffret découverte Terre Exotique

Et une coupe à l'effigie des Toqués d'Entreprises 2011 pour chacune des 4 équipes finalistes.

Toqués d'Entreprises, Naissance et premières éditions...

La naissance des Toqués d'Entreprises

Des valeurs professionnelles, exacerbées autour des fourneaux...

En 2009, après ses deux premières années d'expérience, Cuisine Aptitude avait déjà 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 confirme le fait que la cuisine en groupe repose sur un certain nombre de valeurs, qui ne sont d'autres que les bases d'une réussite professionnelle ou du succès d'un projet : l'esprit et le travail d'équipe, le dépassement de soi pour un projet collectif, l'écoute des autres, le respect des délais.

Suite à la venue de la crise économique, de la morosité ambiante qui en découlait et de la démotivation de leurs collaborateurs, 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.

Cuisine Aptitude leur a donné l'opportunité
de suivre **un défi extraprofessionnel ludique et convivial** :
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.



Toute l'année, les candidats doivent répondre à des appels d'offre, suivre des cahiers des charges, innover, conduire des projets en groupe et respecter des délais.

Lors de ce challenge, ils devront faire appel à ces mêmes valeurs professionnelles mais dans un cadre à la fois compétitif et ludique...

Retour sur la première édition en 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 bœuf au foie gras poêlé et sa sauce Marché de Noël, et en dessert une farandole autour de la mangue.*

Retour sur la seconde édition en 2010 :

Commentaire de l'équipe Novamix, de Novalix Pharma, après la finale :

" Encore merci pour l'organisation de ce challenge inter-entreprises ! 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 ! "



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, poivre de Szechuan, 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 (Caisse d'Epargne) qui remporte la seconde édition de ce challenge. C'est 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 N5 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.



Un événement organisé par **CUISINE APTITUDE** l'atelier de cuisine de Strasbourg.

Ouvert depuis 4 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.



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.

A la fin du cours, les mets préparés sont dégustés autour de notre table d'hôtes, donnant vue sur l'Ill et la Cathédrale, ou emportés à la maison pour les partager.

Cuisine Aptitude permet également de privatiser l'atelier et de créer un événement sur mesure, pour les moments particuliers de la vie personnelle (mariage, enterrement de vie de jeune fille, anniversaire,...) ou professionnelle (team building, séminaire, conférence de presse, soirée clientèle VIP,...) Nous adaptons notre offre à toutes les attentes, de 2 à 150 personnes.



Cuisine Aptitude en chiffres...

- ∇ Ouverture en avril 2008.
- ∇ 3 chefs de cuisine permanents dans l'atelier + une équipe d'intervenants extérieurs.
- ∇ 30 cours de cuisine différents chaque semaine.
- ∇ Des cours qui durent entre ½ heure et 2 heures et demie.
- ∇ Des cours de cuisine régionale, de cuisine du monde, des cours de pâtisserie, de boulangerie, de chocolatier, des dégustations œnologiques avec un caviste, des cours de cocktails avec un barman, des afterwork, des cours sur des techniques, des thématiques, ...
- ∇ En 4 ans, 30 000 personnes sont venues prendre un cours dans notre atelier.
- ∇ Et 500 entreprises ont privatisé l'atelier pour des activités de Team Cooking avec leurs collaborateurs ou leurs clients.

Cuisine Aptitude sort de son atelier...

Cuisine Aptitude se délocalise pour satisfaire la demande de grands groupes. Par exemple...



▽ Préparation participative d'un cocktail dînatoire pour 130 investisseurs dans la recherche technologique européenne.

▽ Arbre de Noël : cours de cuisine pour 150 parents et enfants qui ont ainsi préparé de manière conviviale leur goûter de Noël encadrés par 4 chefs.

▽ Préparation d'un dîner sous forme de banquet pour 120 personnes dans une école hôtelière avec 6 chefs.

Cuisine Aptitude anime aussi des salons culinaires et des événements régionaux.

▽ Festi Festin 2008, 2009, 2010 et 2011 : chaque année ce sont 3 jours d'ateliers non stop au Salon de la Gastronomie avec 6 cours de cuisine par jour.

▽ Choco Croc 2010 et 2011 : 3 jours d'ateliers dans le cadre du Salon de la Gourmandise.

▽ 2009, 2010 et 2011 : Animation du lancement presse de la Fraise d'Alsace avec cours de cuisine en plein champs pour les journalistes et institutionnels.

▽ 2009 : Animation de 2 cours enfants chaque jour pendant 10 jours sur la place Kléber, dans le cadre de Food Culture.

▽ 2010 : Animation de la Fête de l'Asperge à Hoerdt.



Cuisine Aptitude une entreprise qui fait du bruit, et pas uniquement en cuisine !

▽ Lauréat Alsace Entreprendre

▽ Passeport Entreprendre de la CCI de Strasbourg et du Bas-Rhin

▽ Les bonnes adresses 2007 de Gilles Pudlowski

▽ Le Point spécial Strasbourg, juin 2009.

Ils nous accompagnent dans cette aventure.

Un événement parrainé par des personnalités du monde de la gastronomie

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

Membres du jury « cuisine » : Emile JUNG, Fernand MISCHLER, Franck MISCHLER.

Membres du jury « vins » : Yvelise SCIARD.

Membres du jury « design » : Frédérique CLEMENT.



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

Membres du jury « cuisine » : Babette LEFEBVRE, Aurélie SCHNEIDER, Julien BINZ.

Membres du jury « vins » : Yvelise SCIARD, Clothilde DELEAZ.

Membres du jury « design » : Frédérique CLEMENT.



Nos sponsors :

Le CIVA, Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace

Les Grands Blancs soutiennent les Toqués d'Entreprises depuis la première édition en 2009.



Le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace s'associe à cet événement régional de gastronomie :

« Nous voulons mettre les vins d'Alsace sous les projecteurs, rappeler leur polyvalence et leur large gamme aromatique. Ils peuvent accompagner tous les mets, de l'entrée au dessert. Les 32 équipes de l'édition Toqués d'Entreprises 2011 auront comme les années précédentes le plaisir d'accorder leurs mets avec une sélection de vins d'Alsace.

Quelle alchimie secrète lie la truite ou le sandre au Riesling ?

Le foie gras au Pinot Gris ? Le munster au Gewurztraminer ?

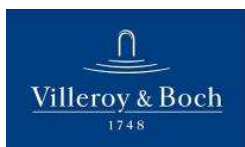
Est-ce le climat, le terroir, les hommes, l'atmosphère du lieu ?

Qu'ils entrent dans la recette des plats ou qu'ils l'accompagnent, les vins d'Alsace jouent et rejouent à l'envie ces beaux accords qui unissent mystérieusement les produits d'un même terroir.

Voilà en tout cas un beau sujet de conversation pour nos candidats !

Et si le débat n'est pas tranché, le plaisir, lui, sera toujours au rendez-vous. »

Villeroy et Boch



Céramiste depuis plus de 260 ans, Villeroy & Boch signe des produits élégants et contemporains pour la maison. Une marque incontournable en matière de design d'intérieur, dont l'innovation se décline en coutellerie, arts de la table, bien-être et accessoires pour le bain.

L'art de la table participe autant que le met cuisiné à égayer les tables et épater les convives. Le contenant choisi va influencer le dressage du met : assiettes plates, creuses, rondes, carrées,... Villeroy et Boch met ainsi à disposition de nos candidats une vaisselle raffinée qui leur permet de sublimer leur travail.

Dynamiques, innovants et pourtant toujours authentiques et individuels : les mondes actuels de la gastronomie sont ponctués de défis et de surprises : les repas et le plaisir sont réinterprétés et placés dans des contextes inattendus. La fantaisie, le divertissement et la joie de vivre font partie intégrante des mises en scène individuelles et l'art de la table y participe pleinement.

Villeroy et Boch invite nos candidats dans un monde d'inspiration et de fascination afin de leur donner de nombreuses idées, créatives et originales.

Merci à eux pour leur soutien !

Nos partenaires :



La Chambre de Commerce et d'Industrie de Strasbourg



Strasbourg Evénements, salon Festi Festin



Lagostina



Magimix



Terre Exotique



L'ARIA, Association Régionale des Industries Alimentaires



Le Club des ambassadeurs d'Alsace



Les Dernières Nouvelles d'Alsace