

CHEF EN VOUS : LE « TEAM BUILDING » CULINAIRE BIEN PENSÉ!

**CHEF EN VOUS: CULINARY
TEAM-BUILDING – A RECIPE
FOR SUCCESS!**

Par | By C. R.

Développé au début des années 1980 aux États-Unis, le team building (synergie d'équipe) est devenu l'approche de formation et d'animation la plus populaire en Amérique du Nord et en Europe.

La majorité des moyennes et grandes entreprises ont recours à ce type d'activité à un moment ou un autre.

Developed in the early 1980's in the USA, team building (team synergy) quickly became the most popular approach to training and animating in North America and Europe. The majority of medium – sized and large companies have used this type of activity at one time or another.



“ Plaisir de la table, plaisir de travailler ensemble dans un environnement chaleureux...”

“ Pleasures of good dining coupled with the pleasures of working together in a friendly environment...”

Basée sur l’expérience du travail d’équipe, cette approche propose de travailler en équipe formé de groupes dans un environnement différent, sur des objectifs communs que personne ne pourra accomplir seul, mais uniquement en groupe.

Par des défis stimulants, créatifs et divertissants ainsi que par des tâches à accomplir qui sortent de l’ordinaire, les participants voient des résultats immédiats démontrant la performance de leur groupe. Le team building permet entre autre chose de renforcer la communication, la cohésion et l’esprit d’équipe en plus de faire vivre de vraies émotions, d’augmenter le niveau de confiance, de rapprocher les individus et d’apprendre à mieux se connaître dans un contexte différent du milieu de travail.

Le team building ça créé des liens!

En 2007, sous la direction de Madame Julie Rouillard et Monsieur Michel Poirier, *Chef en Vous*, une entreprise au concept innovant a vu le jour en ayant pour mission d’être d’abord une partie de plaisir pour nos sens et où l’on apprend bien entendu de petits secrets culinaires mais où surtout la cuisine est un prétexte au plaisir....

Plaisir de la table, plaisir de travailler ensemble dans un environnement chaleureux, plaisir de découvrir certains collègues que l’on ne connaissait pas ou d’en découvrir d’autres sous un nouveau jour, plaisir de se rapprocher, plaisir de se découvrir des talents cachés... bref..Que du bonheur!

Chef en vous c’est un concept autour de la cuisine, thème très tendance, avec des formules idéales pour les gens d’affaires. En voici quelques exemples.

Based on the experience of teamwork, this approach is based on teams formed from groups placed into a different environment, working on common objectives that no one can accomplish alone, but only in groups.

Through the use of challenges that are stimulating, creative and entertaining as well as through tasks that are out of the ordinary, participants see immediate results that show the performance of their group. The team building permits among other things to strengthen communication, cohesion and team spirit in addition to living real emotions, increasing the level of confidence, bringing people together and learning to become better acquainted in a context different from the workplace.

Team building creates real links!

In 2007, the innovative business concept *Chef en Vous* emerged, under the direction of Mme. Julie Rouillard and Mr. Michel Poirier, with a mission to be primarily a source of pleasure for our senses and where you learn culinary secrets, but especially where the kitchen is a pretext for pleasure....

Pleasures of good dining coupled with the pleasures of working together in a friendly environment, pleasures of getting to know new workmates, or renewing acquaintances with colleagues in a whole new light, the pleasures of discovering new talents...in short, happiness reigns supreme!

Chef en Vous is a concept built around the kitchen, with fashionable themes and with formulas that are ideal for businesspeople. Here are some examples.

La formule la plus populaire. Chef en vous!

Nul besoin d'être un as de la cuisine! En groupe de 20 à environ 50 personnes divisé en 4 sous-groupes, chaque équipe a son propre chef, confectionne et présente un des 4 services du menu que le groupe au complet dégustera par la suite. (Avec des produits frais du marché, sans tâches ménagères et en ayant le plaisir d'être servi). Utilisé pour le team building culinaire, des festivités, des célébrations, des développements d'affaires, ou bien encore par les ressources humaines, cette formule est attrayante car elle permet de faire ressortir certains traits de caractère et de partager d'une certaine façon une intimité somme toute culinaire bien sûr.

Du piquant! Le Combat des chefs

Vous aimez la compétition amicale ? Retrouvrez vos manches, mettez tablier et chapeau, partez ! Relevez le défi ! Cette formule permet de cuisiner en équipe tout en ayant pour mission de respecter les critères d'exécution, de présentation et de saveurs. En groupe de 14 jusqu'à 24 personnes, l'équipe gagnante repart avec un trophée!

La table du chef: Être choyé le temps d'une soirée

En petit groupe de 12 à 20 personnes pour une soirée intime, privée et différente... La table du chef est pour vous ! Un chef cuisine réalisera sous vos yeux les plats que vous dégusterez. Vous souhaitez mettre la main à la pâte ? Vous avez des questions ? Libre à vous ! Apprenez ses trucs, partagez ses secrets... En plus, on peut compléter cette expérience unique avec un sommelier qui partagera ses connaissances. L'avantage de cette formule est de recevoir, d'apprendre, d'échanger et ce, dans un environnement unique et Le Grand Hall !: Réception de tout genre

Adjacent à ses locaux, *Chef en Vous* peut combler tous vos besoins de réceptions dans son magnifique grand hall pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes assises ou 300 debout pour un cocktail dînatoire par exemple. Située à 5 minutes du centre-ville et comptant plus de 250 espaces de stationnement gratuits après 17h00, une chose rare à Montréal! Célébration de tous genres (temps des fêtes, anniversaire corporatif, noces...etc), parades de modes, lancements de disques...etc, *Chef en Vous* s'occupe de tout!

Chef en vous se développe et connaît un beau succès, à la fois très professionnel et de qualité, l'avantage de cette entreprise est sans conteste ses formules mais aussi sa flexibilité pour des événements d'affaires.

Que ce soit pour déguster des produits du terroir et / ou les faire découvrir à vos clients, assister à une de leur soirée thématique ou bien encore organiser une soirée montée de toute pièce, *Chef en vous* est une belle expérience culinaire autant que d'affaires.

Les possibilités sont illimitées Il suffit d'y penser pour le réaliser !

Réveillez et explorez le Chef en Vous! ■

The most popular formula. Chef en Vous!

No need to be a guru in the kitchen! In groups of 20 to about 50 people divided into 4 sub-groups, each team has its own chef, prepares and presents a 4 course menu that the entire group will enjoy afterwards. (With fresh market produce, no household chores and the pleasure of being served!). Used for culinary team building, festivities, celebrations, business development, or even by human resources departments, this formula is attractive because it helps to emphasize certain character traits and sharing in an intimate culinary setting.

Something spicy! The Battle of the Chefs!

Like a little friendly competition? Roll up your sleeves, put on an apron and hat, and let's go! Take the challenge! This formula allows you to cook in a team whose mission is to follow a specific recipe, presentation and tastes. In groups of 14 to 24 people - the winning team even leaves with a trophy!

The Chef's Table: Be pampered for an evening!

In small groups of 12 to 20 people for an intimate evening, very private and very different... The Chef's Table is for you! A Chef cooking right there with you will create dishes for you to enjoy. Want to roll up your sleeves and get involved? Have questions? Learn a chef's special tricks and secrets... In addition, we can crown this unique experience with a sommelier who will share his or her knowledge. The advantage of this formula is to receive, learn, and share in a unique environment, and our Great Hall! Featuring receptions of all kinds.

Adjacent to its premises, *Chef en Vous* can fulfill all your reception needs in a magnificent main hall that can accommodate up to 200 people seated or 300 standing for a cocktail dinner for example. Located 5 minutes from downtown and with over 250 parking spaces free after 5pm, something rare in Montreal! Celebrations of all kinds (holidays, birthdays corporate, weddings... etc.), fashion shows, record launches... etc, *Chef en Vous* takes care of everything!

Chef en Vous is growing and has had a great success, is very professional and of high quality; the advantage of this company is without doubt its formula for success but also its flexibility for fulfilling business events.

Whether you want to enjoy local food products and / or have them discovered by your customers; develop a theme evening or depending upon your tastes, your desires and your budget, *Chef en Vous* is a fine dining experience as well as good business.

The possibilities are endless! Imagine it, and we'll make it happen!

Wake and explore the inner Chef en Vous! ■

