



Traités aux petits oignons

À table, chers clients !

Le regretté chef étoilé Bernard Loiseau a déjà affirmé que la table était « l'endroit de détente et de convivialité par excellence » et que c'était pourquoi il fallait « également employer son imagination à compléter les efforts de la cuisine ». L'entreprise montréalaise Chef en Vous a optimisé ce principe. Il ne vous reste qu'à en faire profiter vos clients – ou vos employés.

CAROLINE FORTIN
PHOTOS: JAMES WAGNER

Existe-t-il activité plus engageante que de préparer un repas en commun ? C'est sur cette base que Chef en Vous fonctionne. Dans un immense loft tout équipé, à cinq minutes du centre-ville, les participants apprennent à réaliser et à présenter un des quatre services du repas qu'ils dégusteront ensuite. Cet été, *Conseiller* s'est infiltré parmi un groupe d'employés d'une firme de services professionnels et a constaté à quel point la... mayonnaise a pris. Menu détaillé.

BIENVENUE!

Lorsque la vingtaine d'employés de Raymond Chabot Grant Thornton

– exceptionnellement, toutes des filles ! – sont arrivés au local de Chef en Vous, il y avait déjà matière à discussion, même si les gens se connaissaient peu. Qui dit cuisine dit en effet tablier et toque blanche : quoi de mieux pour briser la glace que de porter le même « costume » ! Pendant qu'elles sirotent leur cocktail de bienvenue (ce jour-là une sangria bien fraîche), ces collègues des ressources humaines, venues des quatre coins du Québec, bavardent avec entrain. Cela ne fait pas 15 minutes que la soirée est commencée, et il y a déjà de l'ambiance...

Au moment de passer aux ateliers, le groupe est réparti en quatre équipes,



déterminées à l'avance. Ce soir, ces dames apprendront à confectionner des rouleaux de printemps végétariens, des tartelettes aux tomates, fromage de chèvre et prosciutto, un filet de porc farci aux pommes, brie et champignons, ainsi que des tartes Tatin aux poires et caramel épicé. À chacun des plans de travail est posté un chef, un vrai, qui fait la démonstration, répartit les tâches et dispense trucs, techniques et astuces.

Bientôt, des odeurs drôlement appétissantes flottent dans l'air (ces tomates cerises qui chauffent dans le miel, ce romarin frais qu'on cisèle, mmm). Des éclats de rire fusent – une telle vient



Julie Rouillard, directrice générale de Chef en Vous

d'apprendre qu'une duxelles de champignons, ça veut dire qu'il faut les hacher

très finement et, oui, c'est loooong. D'autres rigolent aux blagues du chef



pâtissier madelinot, tandis que nos apprenties rouleuses de feuilles de riz sont concentrées sur leur tâche. Autour des plans de travail, il n'y a plus de hiérarchie ni de gêne. Et ce n'est pas parce que le vin coule à flot; nous sommes un mercredi, et les filles ont une grosse journée le lendemain. C'est simplement le fait de travailler à un

but commun qui aplanit les barrières et favorise les échanges.

Ceci dit, l'activité consiste plus en un atelier d'apprentissage des techniques et des façons de présenter joliment les assiettes qu'en un cours de cuisine. Ainsi, les filles affectées au dessert apprennent à réaliser des pochoirs: à droite de la mini-tarte Tatin, on dépose une four-

chette dans l'assiette, on la saupoudre avec du sucre à glacer (si l'assiette est foncée) ou du cacao (si elle est pâle) et on l'enlève ensuite. Du côté des rouleaux de printemps, contrairement à ceux vendus dans le commerce, on fait mariner les nouilles de riz dans un mélange de sauce soya, d'huile de sésame, de jus de citron, d'ail et de gingembre afin de leur donner plus de goût. C'est aussi l'occasion de signaler la différence entre les rouleaux de printemps (crus) et les rouleaux impériaux (frits).

Comment ça se passe ?

L'ACTIVITÉ SE DÉROULE sur environ quatre heures. L'accueil et les ateliers durent de 1 h 30 à 2 h et le reste est alloué au souper. Le service est assuré par Chef en Vous, qui recommande aussi des vins à la personne qui organise, et les allergies et intolérances sont évidemment prises en compte. Et une fois le repas terminé, il n'y a pas de vaisselle à laver! Le prix par personne comprend tout, sauf les vins, les frais de service et les taxes. On repart avec les recettes écrites et, si désiré, sa toque et son tablier.



À table, chers clients!

Dans ce genre d'activité, on apprend en outre à mieux se connaître soi-même. Certaines auront découvert qu'elles préféreraient suivre les instructions plutôt que de prendre des initiatives. D'autres, qu'elles étaient très créatives.

Une fois que tout est enfourné dans les superbes cuisinières au gaz, c'est le moment de passer à table. Les petites abeilles de Chef en Vous s'activent pour servir tout ce beau monde. Quand les premières assiettes arrivent, on entend des « Wow, c'est beau! » et des « Ça sent donc bien bon! » C'est indéniable : aucun souper au restaurant n'aurait suscité autant de commentai-

Infos pratiques

CHEF EN VOUS est situé au sud-ouest du centre-ville de Montréal, au 1751 rue Richardson, # 1118.

Pour plus de renseignements, tels les tarifs, on peut contacter Julie Rouillard au 514-303-9801.

Et pour un aperçu des délicieux menus, visitez le site Web: www.chefenvous.com.



res et, surtout, de satisfaction d'avoir contribué à la préparation du repas.

DES PARTICIPANTS RAVIS

Le soir où *Conseiller* s'est présenté sous le couvert d'assistante-chef, le groupe était constitué du personnel en ressour-

ces humaines d'une grande entreprise. L'objectif était de consolider l'équipe, provenant de toutes les régions administratives du Québec. «Ce que nous cherchions, c'était une activité pas trop longue qui permettrait d'être actif dans un contexte participatif (et non informatif) et d'échanger sur des sujets autres



À table, chers clients!

que le travail», explique Marie Dépeault, directrice des ressources humaines chez Raymond Chabot Grant Thornton à Montréal. « Nous avons donc choisi Chef en Vous parce qu'ils avaient des locaux privés et que leur mission première n'est pas d'apprendre à cuisiner. Notre but était de faire en sorte que les collègues, qui avaient fait la route depuis l'Abitibi, le Saguenay, le Bas-Saint-Laurent, l'Estrie, Québec et l'Outaouais, puissent mieux se connaître, mettre un visage sur les voix qu'elles entendent régulièrement au téléphone. On voulait aussi qu'elles aient le réflexe de solliciter des conseils auprès de leurs collègues, notamment en matière de meilleure pratique, peu importe leur rang – et cela est beaucoup plus facile lorsqu'on s'est d'abord rencontré dans un contexte aussi détendu. »

Le résultat : « Le lendemain matin, en réunion, les gens sont arrivés avec un sourire et les yeux pétillants, raconte Mme Dépeault. D'ailleurs, il y en avait cinq ou six dans le groupe qui n'aimaient pas cuisiner – dont moi –, mais l'ambiance était tellement agréa-

ble qu'on n'a pas vu le temps filer. Certaines filles ont tissé des liens au-delà de ce que j'aurais pensé. Et puis, bien franchement, la différence de prix avec un bon repas au resto n'est pas si élevée, et la dynamique était complètement différente que si nous avions été assises toute la soirée. »

Pour sa part, Carol-Ann Saucier Bouffard, une des participantes, a énormément apprécié l'expérience. « D'abord, les lieux sont magnifiques et les costumes nous mettent vraiment dans l'ambiance. Ensuite, même si chez moi je suis plutôt du genre soupe Lipton et *grilled cheese*, dans ce contexte relax, cuisiner avec un petit verre de vin à la main, je n'ai pas trouvé ça désagréable du tout! (rires) J'ai même appris à faire de la pâte à tarte. Surtout, on a appris à se connaître, je me suis même découvert des affinités avec une collègue de Sherbrooke. »

DE NOMBREUSES POSSIBILITÉS

Outre les activités de consolidation d'équipe, une soirée chez Chef en Vous peut aussi se transformer en activité

d'appréciation de la clientèle. Qui sait si vous ne créeriez pas ainsi de futures amitiés parmi vos plus précieux clients? Ils pourraient vous en être reconnaissants longtemps...

L'espace de Chef en Vous peut aussi être loué pour le prochain party de Noël, selon la formule désirée, qui peut aller de la dégustation de vin et fromages avec sommelier expliquant les accords à une soirée tapas ou sushi. On n'est pas obligé d'opter pour les ateliers cuisine : l'entreprise peut aussi fournir un service de traiteur pour des événements de tous genres dans son espace pouvant accueillir jusqu'à 300 personnes et doté d'un stationnement gratuit.

D'autres formules permettent de changer la routine, comme le forfait Réunion d'affaires et pause-cuisine : on tient la rencontre dans un endroit beaucoup plus aéré que n'importe quelle salle de conférence et on l'entrecoupe de courtes étapes culinaires. Ou alors, pour votre équipe des ventes, le Combat des chefs propose une compétition amicale basée sur certains critères d'exécution, de saveur et de présentation...

Une chose est certaine, depuis cette fameuse soirée chez Chef en Vous, il y a du bouche-à-oreille très positif qui se fait à son sujet, de Rimouski à Rouyn! **OC**

