

# Team building : Cuistot du Coin lance des ateliers de cuisine qui boostent l'esprit d'équipe des entreprises

La notion de **Team Building** et la nécessité de « faire équipe » sont désormais intégrées par le monde de l'entreprise français. Sur le modèle des États-Unis, les sociétés françaises, de toutes tailles cherchent des moyens originaux et efficaces pour souder leurs équipes.

[Cuistot du Coin](#) lance des ateliers de cuisine façon « Team Building » pour booster l'esprit d'équipe et rassembler simplement tous les membres d'une entreprise.



## Le bonheur au travail, ça se cuisine !

Selon de récentes études issues des plus grandes universités comme Harvard ou le MIT, un salarié « heureux » est deux fois moins malade, six fois moins absent ou encore neuf fois plus loyal envers son entreprise qu'un employé « moyennement heureux ».

Dans ce contexte, les managers et les responsables Ressources Humaines des entreprises prêtent une attention particulière au bien-être de leurs salariés. Chacun d'entre eux souhaite proposer des animations événementielles conviviales, visant à créer de l'attachement à l'entreprise, à favoriser la cohésion d'équipe, à faciliter l'intégration des nouvelles recrues, et à apporter un réel "plus" aux employés.

*Comment faire plaisir à coup sûr à ses salariés avec une animation efficace et originale ?*

*Comment fédérer ses équipes quand on ne souhaite pas se lancer dans un grand événement sportif ou une journée surdimensionnée ?*



C'est pour donner une nouvelle recette miracle aux managers, services RH et agences de team building qu'Anaëlle et Romain, tous deux globe-trotteurs passionnés de cuisine et dirigeants de **Cuistot du Coin**, ont développé leur nouvelle activité de team building : des ateliers de cuisine.

## **Cuistot du Coin, le team building qui met les petits plats dans les grands**

L'idée de Cuistot du Coin, c'est proposer aux entreprises de recevoir leurs équipes dans un lieu adapté, et de cuisiner ensemble des recettes authentiques et savoureuses. Le but est de découvrir de nouvelles saveurs et de proposer aux salariés de se mettre aux fourneaux dans une ambiance propice aux échanges et au partage.



Afterwork, atelier de quelques heures ou journée complète dédiée à la gastronomie et à l'esprit d'équipe, tout est possible avec les équipes de cuisiniers **Cuistot du Coin**. Anaëlle et Romain, fondateurs de l'entreprise annoncent :

*« Nos ateliers et nos Cuistots sont conviviaux, humains et authentiques. En fonction des projets de l'entreprise et des goûts des salariés, nous pouvons faire intervenir des cuisiniers venus du monde entier. »*

Chaque atelier de cohésion est organisé de A à Z par l'équipe de Cuistot du Coin, à partir de 4 personnes, et jusqu'à 100 salariés !

Lieu, matériel, ustensiles et ingrédients, Cuistot du coin se charge de tout, pour que les clients n'aient à se soucier de rien.



Au sein de l'entreprise ou dans l'un des lieux partenaires, les ateliers peuvent se dérouler toute l'année. Aucune base en cuisine n'est nécessaire. Les équipes de cuisiniers sauront aussi s'adapter au niveau de chaque participant. Tentez l'aventure et découvrez nos ateliers pour une cuisine aux milles et une saveur...

## Les deux formules de Team Building par Cuistot du Coin

Cuistot du Coin a décliné son offre d'ateliers de cohésion savoureux sous deux formats, pour répondre aux demandes et aux attentes de toutes les entreprises.

**L'Atelier découverte :**

« Préparation des tapas salées et sucrées que vous dégusterez en fin d'atelier. »

Ingrédients, matériel, Tabliers et livrets de recettes fournis

Forfait : 50€ / personne pour 2 h d'atelier



## L'Atelier immersion

« Préparez un repas complet venu d'ailleurs, et dégustez-le en fin d'atelier. »

Ingrédients, matériel, Tabliers et livrets de recettes fournis

Forfait : 65€ / personne pour 3 h d'atelier



### Quelques témoignages de nos participants...

L'équipe « Capinov » suite à un atelier sur le temps de la pause déjeuner s'exprime : « *Nous avons tous beaucoup apprécié notre atelier-dégustation d'hier, c'était super ! Quelques-uns d'entre nous se préparent déjà à réaliser ce poulet Colombo à leur famille. Le crumble d'ananas a également fait sensation. Merci beaucoup pour les photos.* ». Cette préparation à base de poulet colombo, riz créole et chutney d'oignon fait voyager les papilles de toute l'équipe.



Triskalia confie également : « *Merci à vous pour l'organisation de notre atelier de cuisine et le déjeuner. Nous sommes tous satisfait de notre matinée et nous avons très bien mangé. Merci à la cuisinière qui était très sympathique et qui nous a fait découvrir de belles saveurs de son île. A bientôt peut être pour d'autres découvertes culinaires.* »

## A propos des fondateurs de Cuistot du Coin



Ce sont Anaëlle et Romain qui fondent Cuistot du Coin en 2017. Elle est ingénieure agronome et lui développeur lorsqu'ils décident de voyager pendant un an autour du monde. Après avoir partagé le quotidien d'agriculteurs et de cuisiniers de 10 pays d'Asie, d'Océanie et d'Amérique du Sud, Anaëlle et Romain posent leurs bagages en Bretagne pour créer leur entreprise.

Ils se donnent pour objectif de réunir gourmets et gourmands, aux côtés de cuistots passionnés lors d'activités culinaires ou de repas authentiques et conviviaux. Ils soulignent :

*« Nous souhaitons que notre activité se développe davantage à Brest et dans le Finistère, notamment auprès des entreprises, tous secteurs d'activités confondus. »*

A l'origine, Cuistot du Coin était une entreprise qui permettait de faire voyager les particuliers autour d'atelier de cuisine du monde. Forte de son succès, la jeune entreprise a choisi d'étendre ses services en proposant des ateliers de cuisine "Team Building" pour les entreprises.

Face à la demande des équipes, Cuistot du Coin s'est maintenant diversifiée et propose des prestations traiteur. Cuistot du Coin peut aussi se charger d'organiser des cocktails, des réceptions, des pauses gourmandes, des déjeuners et tout autre événement sur-mesure. En 1 an, c'est une cinquantaine d'entreprises et 1600 salariés qui ont pris part au voyage ! Le pari semble être gagné !

### Pour en savoir plus

Site web : <https://www.cuistotducoin.com/teambuilding>

Facebook : <https://www.facebook.com/cuistotducoin>

Instagram : <https://www.instagram.com/cuistotducoin/?hl=fr>

Linkedin : <https://fr.linkedin.com/company/cuistot-du-coin>

### Contact presse

Nolwen LE CORRE

Email : [nolwen@cuistotducoin.com](mailto:nolwen@cuistotducoin.com)

Téléphone : 0664989266

