

Cuistot du Coin

contact@cuistotducoin.com

06 79 59 88 48

cuistotducoin.com

Facebook

Twitter @CuistotduCoin



Romain Quellec et Anaëlle Verney

Ateliers de cuisine

Tous les 2 sont ingénieurs de formation. Romain en informatique, Anaëlle en agronomie. Ils ont tous les deux 29 ans et sont ensemble depuis le lycée. Leur aventure commence en 2015 quand ils décident de quitter le confort de leur CDI pour s'ouvrir à de nouveaux horizons, découvrir des alternatives au mode de vie qu'ils connaissent. Ce tour du monde agricole et culinaire, « La fourchette voyageuse », va durer 10 mois. Ils montent des partenariats avec des écoles, des associations pour partager leurs aventures. C'est au cours du voyage que se fait le 1^{er} déclic de leur projet : l'envie de construire un projet qui soit le reflet de leurs valeurs. Le 2^{ème} déclic : la cuisine. Ce sera l'objet du projet. « Nous avons eu envie de partager ce que nous avons découvert, des saveurs, de l'authenticité, des savoir-faire. »

Le 3^{ème} déclic sera celui qui les mettra en action pour réaliser leur projet. Ils ne trouvent pas facilement, ou même pas du tout, de lieux dans lesquels les communautés internationales partagent leur culture culinaire. Et ils ne sont pas les seuls à rechercher ce type de lieux et de partages.

Le « start & go » du projet sera le **StartUp Week End 2016** organisé par la Cantine numérique. « Un endroit idéal pour initier un projet, un week-end révélateur » soulignent-ils. Ils fédèrent une équipe de 7 personnes aux compétences complémentaires et se révèlent à eux-mêmes en tant que managers. Ils obtiennent le 2^{ème} prix et se voient proposer l'intégration du **programme d'accélération Ouest Startups**.

Le printemps 2017 fut très chargé » se souviennent-ils, « nous devons participer aux formations du programme et assurer au travail ! ». Mais ils ont enfin le socle de leur projet : **révéler les talents cachés de personnes passionnées par la cuisine**. Ils y ajouteront des pierres qu'ils n'avaient pas envisagés dès le départ.

Pendant l'automne-hiver 2016 ils organisent plusieurs ateliers qui rencontrent le succès qui valide leur démarche. Les ateliers se tiennent au domicile des personnes qui cuisinent, « comme nous l'avions vécu lors de notre voyage. Nous tenions à cette authenticité, à ce partage ».

Depuis le projet a connu plusieurs évolutions. « Notre objectif est de **devenir les référents sur le créneau des ateliers de cuisine**. Il fallait donc que nous diversifions notre offre. Nous avons fait les choix d'y apporter de la technicité, tout en préservant la convivialité, et de proposer de nouveaux lieux ». Pour répondre à la **technicité**, ils proposent des ateliers organisés par des **cuisiniers professionnels** et concernant les **nouveaux lieux** ils construisent des partenariats, avec le cuisiniste Arthur Bonnet à Brest qui propose de très beaux espaces et The Corner.

La toute dernière corde à leur arc est le B2B. « Nous proposons **des ateliers en entreprise**. Une autre manière de proposer du « team building » sur des formats allant de 30 mn à 2h de type after, dîner, pause gourmande.

« Nous avons encore beaucoup de pistes à explorer, notre business model n'est pas figé ». Aujourd'hui, sur Brest et ses alentours, ils ont une 15 de cuistots actifs et une 30 d'identifiés. **Ils recrutent de nouveaux talents !**

Son offre de service :

Ateliers entre particuliers : le site décharge le cuistot de l'organisation de son atelier et en assure la promotion. Quant au gourmet il s'inscrit et paye en ligne.

Ateliers au sein de l'entreprise : prendre contact avec eux pour une étude de votre besoin qui sera construit sur mesure.

Les cuistots professionnels pour découvrir de nouveaux univers : Arkami Shima, cuisine végétale vivante. Ronan Legars, pâtissier chocolatier. Fabien Menudier, boulanger. Michel Dachaud, cuisine ayurvédique. Takako Salaun, cuisine japonaise. Loïc Digaire, cuisine traditionnelle.

Une actu à venir :

Ils proposent pour Noël des cartes cadeau qui sont disponibles dès maintenant.