ma cuisine enthousiaste

ATELIERS TEAM BUILDING DE CUISINE
CRÉATIVE, DE SAISON ET 100% MAISON

ma cuisine enthousiaste

QUI SOMMES-NOUS ?

DEPUIS 2017

+ DE 1000 PARTICIPANTS

200K FOLLOWERS

Nous organisons des cours de cuisine, événements et team buildings pour les particuliers et les entreprises de la Métropole Européenne de Lille.

Avec plus de 6 ans d'expérience dans l'organisation d'ateliers, nous garantissons des services de qualité. Nous vous partageons notre passion, nos savoir-faire et notre expertise de l'écoresponsabilité en cuisine.

Comme vous êtes unique, nous personnalisons chaque atelier selon VOS envies. Nous sommes là pour vous conseiller et répondre à tous vos besoins.

Nous sommes disponibles tous les jours de 08h00 à 22h00 pour animer vos événements dans vos locaux ou nos lieux partenaires. Bientôt notre propre lieu ouvrira, un espace conçu pour faire éclore la créativité de vos équipes : l'Atelier Enthousiaste !

Découvrez nos prestations : journées à la ferme, cours de cuisine, défis top chef, démonstrations culinaires, location de salles de réunion et bien d'autres...

Plus de détails dans la suite de cette présentation.

"Rendre accessible la cuisine écoresponsable"

Cécile
Cheffe diplômée

Mehdi
Entrepreneur passionné

ma cuisine enthousiaste

Écoresponsabilité

Fer de lance de tout ce que nous entreprenons. Fruits et légumes de saison et locaux, bio au maximum, cuisinés dans une démarche zéro déchet. Partenariats avec des fermes de la région. Achat des ingrédients en vrac au plus près.

Convivialité

La cuisine, c'est le partage ! Rythme, confort et accessibilité sont les mots clés de nos ateliers. Nos participants évoluent dans un cadre chaleureux et détendu.

Transmission

Nous avons à cœur de nous affranchir de l'image de la cuisine compliquée et réservée aux chefs. Nous donnons nos techniques, conseils et astuces, avec passion, pour que tous nos participants puissent reproduire nos ateliers chez eux, avec ce qu'ils ont à disposition.

NOS VALEURS

ma cuisine
enthousiaste

NOS OFFRES

5,0 ★★★★★ 92 avis Google

ATELIER DE CUISINE TEAM BUILDING

Soudez votre équipe lors d'une parenthèse enthousiaste !

→ Renforcez la cohésion & la collaboration
→ Sensibilisez à l'écoresponsabilité dans une démarche RSE
→ Améliorez la qualité de vie au travail
→ Optimisez votre budget avec le repas inclus dans l'activité

Découvrez nos formats et options →

ma cuisine enthousiaste

ATELIER DE CUISINE TEAM BUILDING

1. CHOISISSEZ VOTRE FORMAT !

COURS DE CUISINE

Cours interactif :

- Notre cheffe vous enseigne ses meilleures recettes et astuces sur le thème de votre choix

Tarifs sur demande

DÉFI CULINAIRE TOP CHEF

Défi encadré :

- Création libre en équipes sous les conseils du chef
- Défi chronométré
- Possibilité d'ajouter des règles ludiques (malus, bonus, vote du jury...)

Tarifs sur demande

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

Sortie à la ferme :

- Initiation à l'agroécologie et à la permaculture
- Cours de cuisine ou défi culinaire top chef et repas à partir des produits récoltés à la ferme !

Tarifs sur demande

En fonction du format choisi, vous aurez la possibilité de choisir le lieu de l'activité !

ATELIER DE CUISINE TEAM BUILDING

2. DÉCOUVREZ NOS LIEUX !

DANS VOS PROPRES LOCAUX

Formats "cours" et "défi"

DANS L'UN DE NOS LIEUX PARTENAIRES

Formats "cours" et "défi"

À L'ATELIER ENTHOUSIASTE

Formats "cours" et "défi"
Ouverture en sept. 2023

DANS L'UNE DE NOS FERMES PARTENAIRES

Format "de la fourche à la fourchette"

Nous sélectionnons ensemble le lieu le plus adapté au format choisi.

ma cuisine enthousiaste

ATELIER DE CUISINE TEAM BUILDING

Cuisine du monde

Sain et gourmand

Brunch

Bistronomique

Menu du marché

Zéro déchet

Les industriels fait maison

Cuisine monochrome

Cuisine Japonaise

Cuisiner une bouchée

Menu de saison

À la ferme

Batchcooking

Cuisine libanaise

3. CHOISISSEZ VOTRE THÈME !

Découvrez tous les thèmes des ateliers dans notre catalogue, disponible sur demande !

ATELIER DE CUISINE TEAM BUILDING

4. DÉCOUVREZ LES OPTIONS !

SALLE DE TRAVAIL & DE RÉUNION

- Optimisez votre temps en travaillant sur place le jour de votre team building

à partir de
350 € la demi-journée

BOISSONS & COLLATIONS

- Offrez des boissons fraîches à volonté
- Offrez un petit-déjeuner et une collation
- Offrez un accord mets-vin aux participants

à partir de
7 € par pers.

MOMENT DÉTENTE & YOGA

- Profitez de ce moment pour souffler et relâcher les tensions en douceur
- Approche humaine et sur mesure pour tous les niveaux

à partir de
15 € par pers.

Plus d'informations sur les options en page "séminaires et réunions" !

UNE ÉVIDENCE

C'est grâce à sa grand-mère que Cécile fait ses premiers pas en cuisine dès son plus jeune âge. Une passion de toujours et pour toujours ! Les valeurs de respect de la Terre et du Vivant inculquées par sa grand-mère sont placées au coeur de tous ses projets.

UNE PASSION

En 2017, elle décide de créer son entreprise dans le domaine qui la passionne : la cuisine. Elle passe son CAP cuisine et son CAP pâtisserie et lance ses ateliers cuisine collectifs, privatifs et pour les entreprises.

"Ma mission ?
Montrer que c'est facile de mieux manger, sans y passer des heures, ni se ruiner !"

Cheffe Cécile

UNE CONVICTION

Soucieuse de l'environnement et ayant la volonté d'aider les autres, Cécile cuisine des recettes de saison, en mettant en avant les bienfaits du zéro déchet et du circuit court.

LE PARTAGE

Après sa grand-mère, c'est à Cécile de transmettre sa passion et son amour de la cuisine & de la Terre au travers des expériences culinaires conviviales et engagées qu'elle propose. Elle est aujourd'hui suivie par plus de 220 000 personnes sur les réseaux sociaux.

5. DÉCOUVREZ NOTRE CHEFFE

ma cuisine enthousiaste

Les ateliers cuisine team building

POUR QUI ?

Nous animons nos ateliers tant dans le contexte professionnel que dans le cadre d'événements privés. Ils sont adaptés à des groupes de collaborateurs, des équipes de direction, des départements spécifiques ou même des familles et des amis qui souhaitent passer un moment agréable et renforcer leurs liens.

Notre team building atelier cuisine répondra à tous vos besoins spécifiques, que ce soit pour renforcer la cohésion d'équipe, intégrer de nouveaux membres ou simplement offrir une pause ludique à vos employés. Cette expérience est un investissement précieux pour la dynamique de votre entreprise.

Le fonctionnement est simple : vos équipes travailleront ensemble, sous la supervision de notre cheffe experte, pour préparer de délicieux plats.
De la sélection des ingrédients à la réalisation des recettes, ils seront guidés à chaque étape. Cela favorisera l'esprit d'équipe, renforcera les relations interpersonnelles et encouragera la créativité et la coopération.

En somme, une expérience culinaire passionnante et amusante.

Notre objectif : créer une connexion personnelle au sein de votre équipe, incitant ainsi chacun à se dépasser.

10 avantages des team buildings

→ Renforcer la cohésion & la collaboration
→ Améliorer la communication interne
→ Rassembler derrière un même objectif
→ Diminuer l'absentéisme et le stress
→ Détendre des conflits et casser les inimitiés
→ Renforcer le sentiment d'appartenance
→ Transmettre les valeurs de l'entreprise
→ Développer la créativité de vos équipes
→ Initier à de nouvelles activités
→ Penser hors du cadre et se dépasser

LES AUTRES PRESTATIONS

ma cuisine enthousiaste

CONFÉRENCES & DÉMONSTRATIONS DE CUISINE

Conférences sur l'écoresponsabilité en cuisine.
Échangez avec notre cheffe lors d'une démonstration de cuisine écoresponsable dans un format interactif !

Tarifs sur demande

Exemples de thématiques

- Manger local
- L'intérêt du compost
- Pourquoi diminuer sa consommation de viande ?
- Comment cuisiner les légumes de saison ?

Exemple de tips donnés pendant les conférences

- Sous quelle forme acheter ses légumes non saisonniers ?
- Comment s'organiser en batchcooking ?
- Comment cuisiner en "0 déchet" ?

LES AUTRES PRESTATIONS

ma cuisine enthousiaste

DÉFIS SENSORIELS ET ÉDUCATIFS

Des défis autour de la cuisine pour éveiller vos sens et vous sensibiliser à la cuisine écoresponsable dans un format ludique.

Tarifs sur demande

Défis pour s'amuser

- Devinette des 5 goûts :
  - Sucré, salé, acide, amer, umami
- Miraculine de l'arbre à miracle
- Dégustation et expérience olfactive à l'aveugle
- Dégustation d'insectes

Quiz culinaire sur le sujet de votre choix

- Impact environnemental
- Nutrition
- Cuisine moléculaire
- ... et bien d'autres

LES AUTRES PRESTATIONS

SÉMINAIRES ET SALLE DE RÉUNION

Un espace conçu pour faire éclore
la créativité de vos équipes.

Tarifs sur demande

Comment ça se passe ?

Louez notre salle de réunion et profitez de plusieurs avantages et de nos options.

Bénéficiez d'une journée clé en main où tout est compris : activité, salle de réunion et repas

Les avantages

- Rétroprojecteur
- Paperboards
- Quiet labs
- Internet haut débit

Options

- Collations
- Petits déjeuners
- Boissons à volonté
- Yoga & moment détente

LES AUTRES PRESTATIONS

FORMAT INTERACTIF EN LIGNE

Profitez de nos formats en ligne à un prix avantageux pour participer à des activités interactives depuis le confort de vos bureaux ou de votre domicile.

Tarifs sur demande

Les + du format en ligne

- Optimisez votre temps
- Gênerez moins d'émissions de CO2
- Diminuez vos frais de déplacement

Activités disponibles

- Cours de cuisine en visio
- Quiz éducatifs en visio
- Conférences en visio

ma cuisine enthousiaste

ILS NOUS FONT CONFIANCE

Depuis 2017, Ma Cuisine Enthousiaste a eu l'occasion d'organiser plusieurs centaines d'ateliers team building. Nous avons rencontré des milliers de collaborateurs au sein de nombreuses entreprises, y compris celles ci-contre.

Ces derniers ont toujours été pleinement satisfaits et nous n'avons reçu que des retours très positifs comme nos 5 étoiles Google peuvent en témoigner !

ma cuisine enthousiaste

QUELQUES AVIS CLIENTS...

ASHLEY PIRON

Atelier cuisine au top pour un team building réussi! Si vous hésitez encore, foncez!

★★★★★

JENNIFER PERSEHAIE

Super atelier avec Cécile dans le cadre d'un séminaire d'équipe !
Cécile s'est adaptée à nos envies et nos contraintes, et nous a organisé un atelier façon Top Chef sur le thème du Zéro Déchet.
Chouette moment de convivialité, bonne ambiance et avec une super organisation !
Je recommande à 1000% !

★★★★★

ANAÏS LOUCHART

3ème cours de cuisine ce soir avec Cécile, et toujours aussi enchantés (cours de cuisine libanaise, cours de cuisine menu végétarien, cours de cuisine indienne, et prochain cours de cuisine italienne). On se régale !!!
Cécile partage son savoir et donne de précieux conseils à travers des recettes originales et accessibles à tous.
Les soirées passées en petit comité sont très conviviales et permettent d'échanger avec des gens très sympas qui aiment la popote (ou qui sont là pour progresser). En tout cas on adhère à 100%
Hâte d'aller au prochain cours, merci à toi Cécile.

★★★★★

MICKAEL DIBELLA

Bonjour, J'ai fait un atelier hier soir à Lille avec la cheffe Cécile Michel. Je le recommande à tous, la cheffe est souriante, passionnée. On a eu plein de techniques, de conseils. C'était un super moment.
Merci à Ma cuisine Enthousiaste et petit clin d'œil à son collaborateur qui est également très sympathique et qui nous a bien dépannés également.

★★★★★

ma cuisine enthousiaste

@MaCuisineEnthousiaste

MaCuisineEnthousiaste@gmail.com

MaCuisineEnthousiaste.com

Votre contact :

Cécile MICHEL

06 45 68 88 88