



COMMUNIQUÉ-VIRGINIE LEGRAND OFFRE UNE EXPERIENCE UNIQUE AUX COLLABORATEURS DES ENTREPRISES POUR LEUR DONNER GOÛT AU BIEN MANGER

La cheffe Virginie Legrand, fondatrice de Communic'Passion, vient cuisiner à domicile et propose aussi des team cookings en entreprise pour remettre le bien manger au centre de l'expérience collaborateur, pour un maintien en bonne santé, tout en offrant une expérience haute en couleurs.

En 2023, entre 50 et 87 % des actifs avaient le souhait d'un changement de carrière dont la majeure partie dans les 2 ans*. Virginie Legrand, n'a pas attendu la pandémie pour donner plus de sens à sa vie professionnelle et répondre à son besoin de liberté et de créativité non-bridée. C'est en 2013, se sentant au tournant de sa carrière de professeure de Lettres, que Virginie Legrand crée Communic'Passion.

Une cuisine de l'intime à domicile

Pour elle, manger n'est pas juste s'alimenter mais c'est aussi vivre une expérience totale des 5 sens, partager, échanger et s'inspirer.

Sa cuisine reflète sa personnalité pétillante et haute en couleurs.

Elle a fait le pari fou de ne pas passer de diplôme en cuisine pour casser les codes et s'approprier chaque plat avec sa propre sensibilité. Son mantra est d'ailleurs : « *Apprends les règles comme un professionnel, afin de pouvoir les briser comme un Artiste.* » (Pablo Picasso).

Elle pour qui les souvenirs les plus forts se font dans l'intime, a choisi de venir cuisiner chez ses clients. Elle avait déjà expérimenté ce format quand elle était professeure et qu'elle donnait des cours à domicile, en parallèle des établissements où elle enseignait. C'est là qu'elle a découvert comme un lieu de vie est précieux pour ses habitants et les connexions plus intenses, plus vraies et sans barrière, qu'elle pouvait tisser avec les parents. C'est ainsi que sa vocation de cheffe à domicile est née, elle qui a d'aussi loin qu'elle s'en souvienne, été habituée à cuisiner avec son papa qui l'emmenait aussi flâner sur les marchés pour choisir les meilleurs ingrédients.

Ses proches ont toujours admiré qu'elle cuisine sur un thème complet de A à Z jusque dans la décoration. Elle s'est alors constitué une équipe autour d'elle (fleuriste, sommelier, maître d'hôtel, ...) pour proposer à ses clients un événement à part entière sans qu'ils ne bougent de chez eux.

De cheffe à domicile à cheffe nomade en entreprise

Si elle a d'abord choisi les foyers familiaux pour venir préparer de bons repas pour des occasions pleines de sens marquant de précieux moments de vie, elle s'est rendue compte que la cuisine rassemble.

Elle organise donc aussi désormais dans les entreprises des ateliers de Team cooking pouvant aller jusqu'à 150 personnes.

Elle apporte tout l'équipement, des ustensiles aux fours et plaques de cuisson.

Ces moments en entreprises rappellent à Virginie Legrand sa vocation de professeure car pour elle transmettre est ce qui la fait vibrer.



Tout en emmenant les équipes à plonger dans l'histoire d'un univers gastronomique, elle leur permet d'apprendre à travailler ensemble et de créer de véritables synergies positives.

Des team cookings pour la santé des collaborateurs

Et sa mission ne s'arrête pas là, contrairement à d'autres. Car elle a à cœur aussi de montrer que bien manger ne prend pas plus de temps, ni ne coûte excessivement cher. Son travail éducatif en entreprise avec Communic'Passion, lui permet de sensibiliser au bien manger et remettre de la simplicité dans la cuisine en cassant les codes des recettes que seules les personnes formées en cuisine peuvent réussir. Elle veut aussi montrer que chacun peut trouver près de chez soi de très bons produits sains sans avoir nécessairement l'obligation de se rendre dans des épiceries fines. Elle montre aux collaborateurs comment faire eux-mêmes, tout en réinventant des recettes pour ne jamais manquer d'idées (comme son pesto de pistaches par exemple) et pour limiter le gaspillage (comme son sirop de queues de fraises).

Ses team cookings s'inscrivent donc dans une mission de santé des collaborateurs.

« Cuisiner c'est se mettre en scène à travers ses plats. J'invite mes clients à voir leurs assiettes comme des œuvres. En ayant fait le choix de ne pas me former à la cuisine, j'ai pu déconstruire chaque plat pour le reconstruire de façon créative et artistique, et ainsi remettre du plaisir dans la gastronomie. C'est aussi pour cela que je fais de plus en plus de consulting pour les entreprises alimentaires pour les aider à transformer leurs produits pour les rendre plus ludiques par les explosions de surprises gustatives et visuelles. », explique Virginie Legrand cheffe à domicile fondatrice de Communic'Passion.

*étude IFOP + Centre européen de formation

A propos de Communic'Passion :

Virginie Legrand est cheffe à domicile depuis 2013, après une carrière de 11 ans dans l'enseignement en tant que professeure de Lettres. Autodidacte elle a choisi d'être cheffe à domicile pour partager des vrais moments de proximité privilégiés avec ses clients. Elle est aussi conférencière et anime des ateliers de *team cooking* en entreprise. Autrice de 2 livres : Mes recettes passion aux Editions Brigitte Erno – gagnant du prix Gourmand World Cookbook Awards dans la catégorie premier livre, et 10 ans de passion créative, elle anime aussi le podcast [Passion sans modération](#).

D'autres livres sont en cours d'écriture et sortiront prochainement.

Virginie a été jury pour le Trophée Cuisine, de la Cuillère d'Or en novembre 2024.

Virginie est ambassadrice AVPA Agence de Valorisation des Produits Agricoles pour développer leurs thés, cafés, huiles ou chocolats primés.

Pour la retrouver :

<https://www.communic-passion.fr/> - <https://www.instagram.com/communicpassion/> et <https://fr.linkedin.com/in/communic-passion>