



## DOSSIER DE PRESSE

---

2022



# MANIFESTE



Permettre à tous de se reconnecter avec le **Fait maison**, c'est mon ambition depuis le lancement de mon entreprise en 2004.

Le confinement a été un vrai révélateur de la nécessité de partager plus largement les savoir-faire culinaires. C'est ce que nous faisons chez Chefsquare, pour les particuliers et les entreprises, lors de nos cours de cuisine en présentiel ou en visio, nos immersions en restaurants et nos formations professionnelles.

Dans nos ateliers à **Paris** et à **Lyon**, pas moins de 60 chef.fes, experts de tous horizons, vous **partagent une cuisine accessible, joyeuse et engagée**.

Nous sommes la **première école de cuisine à avoir rejoint la communauté Écotable\***. Ce label exigeant récompense toutes les actions quotidiennes mises en place dans nos ateliers : choisir minutieusement des produits de saison issus de l'agriculture biologique, privilégier les circuits courts en faisant appel à des producteurs locaux, des cours repensés plus tournés vers le végétarisme et le véganisme, un tri pointilleux des déchets tout en valorisant les biodéchets...

Aussi, convaincus que **la cuisine permet de s'ouvrir aux autres et à la diversité**, nous proposons aux entreprises des teams buildings pour fédérer leurs collaborateurs et donner du sens à leurs évènements. Nous diffusons, auprès du grand public, un large éventail de cuisines, en s'appuyant pour chaque thématique sur le **chef formateur le plus inspirant** : des chefs étrangers pour promouvoir les cuisines du monde, des spécialistes en nutrition pour adresser les différents régimes et intolérances alimentaires, des artisans boulanger et pâtissier pour le pain et les gâteaux...

**La cuisine est un formidable vecteur de partage.** A l'heure de la fast food et des dark kitchens, **elle est aussi devenue un moteur d'engagement**. En accompagnant les futurs entrepreneurs de la food via notre offre de formation professionnelle, nous contribuons à construire le paysage culinaire de demain. Nous avons déjà formé plus de 50 porteurs de projet et nous avons hâte de rencontrer les prochains dans l'**incubateur Chefsquare**.

\* *Écotable accompagne les restaurants dans leur transition écologique.*

*Natacha Burtinovic*



# ACTUALITÉ

## 2022

### CHEFSQUARE SOCIÉTÉ À MISSION

Surpris en pleine croissance par la crise sanitaire, Chefsquare a su s'adapter en proposant rapidement à sa communauté des cours en visioconférence. Ils permettent aujourd'hui à l'école de toucher un public plus large en France comme à l'étranger. **À l'heure du rebond, Natacha Burtinovic a voulu repenser le développement de son entreprise.** « La Covid a eu l'effet d'un reset. C'était l'opportunité d'expérimenter un nouveau chemin vers la croissance en nous appuyant sur les valeurs qui nous animent. »

Convaincu.es du pouvoir de la cuisine faite maison pour préserver la planète, protéger notre santé et renforcer le lien social, nous souhaitons transmettre au plus grand nombre les savoir-faire culinaires avec passion, joie et engagement à travers des ateliers, formations professionnelles et évènements d'entreprises animés par des chef.fes expert.es.



### CHEFSQUARE DEVIENT LA 1ÈRE ÉCOLE DE CUISINE À REJOINDRE LA COMMUNAUTÉ ÉCOTABLE

C'est l'aboutissement d'un long processus mené en faveur de l'éco-responsabilité. Dans ses approvisionnements, ses pratiques et ses programmes, Chefsquare achève sa transition écoresponsable entamée de longue date.

En rejoignant la communauté engagée des restaurants écotable, l'école envoie un signal fort et partage avec ses clients de pratiques qui font bouger les lignes.

### INAUGURATION DE L'INCUBATEUR CHEFSQUARE

Parce qu'en termes de carrière aussi, la cuisine offre la possibilité d'un rebond, Chefsquare ouvre un atelier tourné vers la formation professionnelle au printemps 2022.

À deux pas du site historique Bastille, ce nouveau lieu de 185m<sup>2</sup> associe un atelier de cuisine côté rue, à un laboratoire professionnel côté cour. Il conserve les marqueurs de l'école avec un environnement cocooning, un peu comme à la maison. Mais il partage aussi les attributs d'une vraie cuisine de restaurant pour plonger dans les conditions réelles les futurs food-entrepreneurs.



# UNE OFFRE ÉTENDUE POUR LES AMATEURS

Avec 60 Chef.fes intervenants et des immersions proposées dans 40 restaurants sur toute la France, Chefsquare propose une impressionnante diversité de cuisines, d'approches et d'expériences. Mais l'école de toutes les cuisines et aussi celle de tous les publics, avec des programmes adaptés aux enfants, aux débutants et passionnés aguerris.

## L'ÉCOLE DES CUISINES

- Une équipe de chefs cosmopolites pour partager les cuisines d'ailleurs et donner de la visibilité aux cuisines du monde : **Narumu et le Japon, Ida et l'Indonésie, Anto et l'Afrique sub-saharienne, Letizia et la cuisine italienne...**

- Un programme riche qui répond à toute la diversité de sa clientèle en s'adaptant aux régimes spécifiques qu'elle qu'en soit la raison (santé, conviction...)
- Des ateliers dédiés aux techniques de bases et savoir-faire traditionnels (**cuisine des régions, macarons...**) comme aux dernières tendances culinaires (**Mochis, Ottolenghi...**)

### DES ATELIERS DE CUISINE

#### ÉCORESPONSABLES

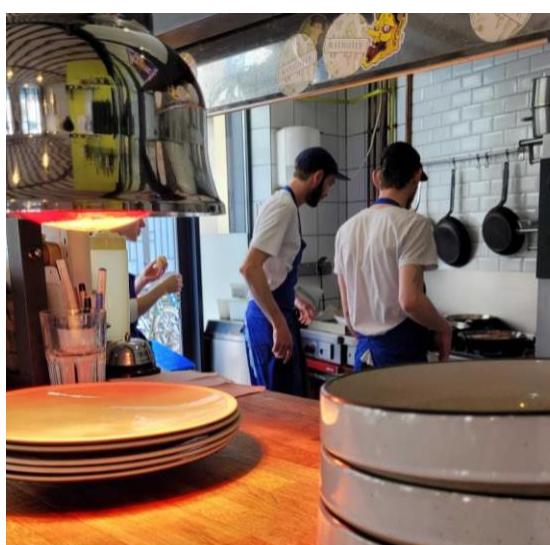
- Un calendrier d'ateliers évoluant au fil des saisons, des cours combinés avec une visite de marché
- Des cours de cuisine **0 déchet, atelier batch cooking et menu solidaire** pour lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire

- Un programme d'ateliers de cuisine végétarienne et végétale pour apprendre à cuisiner autrement et réduire la part des protéines animales dans son alimentation
- Une offre d'ateliers de cuisine saine et gourmande : ateliers **L'assiette du sportif, Bon pour mon ventre, Pâtisserie moins sucrées**

### DES IMMERSIONS DANS 40

#### ÉTABLISSEMENTS PARTENAIRES

- **En restaurant** : Vivre l'expérience du coup de feu en cuisine
- **En pâtisserie** : Pénétrer dans un laboratoire de pâtisserie professionnel



# PLUS DE 200 COURS PROPOSÉS CHAQUE MOIS

## “ TÉMOIGNAGE CLIENT FIDÈLE ”

*J'ai reçu en cadeau un cours "Menu bistro nomique". Le cours s'est très bien déroulé, notre chef Arnaud Parage était disponible, plein de bons conseils et très pédagogue. Nous nous sommes régalaés. Merci encore pour ce très bon moment d'apprentissage.*



### Boulangerie



### Dans les traces d'Ottolenghi



### Pâtisseries végétales



### Batch cooking



### DES COURS DANS L'AIR DU TEMPS ET RESPONSABLES

*« Merci à Chefsquare et Cheffe Melissa pour cette recette incroyable de tartelette chocolat-avocat crue !*

*Et pour m'avoir enfin appris à pocher correctement... »*

### LES + CHEFSQUARE

- Des approvisionnements durables : Fruits et légumes Bio et de saison, 0 ingrédient transformé...
- Des ateliers en petits comités, pédagogie participative
- Accessibles aussi depuis votre cuisine avec des cours en visio

# DES ÉVÉNEMENTS PORTEURS DE SENS POUR LES ENTREPRISES

La cuisine est un formidable brise glace. Au cours d'un repas préparé et partagé ensemble, le collectif l'emporte rapidement sur l'individuel. Grâce à ses ateliers de cuisine, Chefsquare donne du sens aux événements d'entreprise entre collaborateurs.



## LES OBJECTIFS DES TEAM BUILDING

- **Favoriser la cohésion d'équipe** grâce à une expérience collective reposant sur la coopération
- Proposer un **événement accessible à tous.tes**, respectueux des intolérances et régimes alimentaires
- Sensibiliser les collaborateurs **aux gestes éco-responsables** (flexitarisme, saisonnalité, anti-gaspi) et aux bienfaits du **Fait maison**
- **S'ouvrir à l'autre et à la diversité culturelle** grâce aux ateliers autour des cuisines du monde
- **Participer à la lutte contre la précarité alimentaire** avec nos ateliers de cuisine solidaires :



## LES + CHEFSQUARE

- **Un chef de projet dédié** qui s'adapte à la problématique de l'entreprise
- **Une offre qui répond aux challenges** rencontrés par les entreprises soucieuses de leur impact environnemental et du bien-être des collaborateurs
- **Une expertise** de plus de 15 ans en événementiel

# DE NOMBREUSES ENTREPRISES NOUS ONT FAIT CONFIANCE

## ASSISTANCE PUBLIQUE - HÔPITAUX DE PARIS

### ATTENTES DU CLIENT

« Je suis médecin dans un service de réanimation dans un hôpital parisien. La COVID et les deux dernières années ont mis à rude épreuve tous les personnels de notre service. J'ai fait appel à Chefsquare car je cherchais à organiser une expérience de Team building pour notre équipe »

## SNCF

### ATTENTES DU CLIENT

« Suite à des tensions dans l'équipe, nous voulions faire un cours de cuisine. Nous avons choisi un thème plutôt cuisine du monde. Nous avions des restrictions alimentaires vis à vis du poisson cru et du porc dans notre équipe et Chefsquare a su adapter le menu »



### NOTRE OFFRE PERSONNALISÉE

Le format **Team Cooking** permet de fédérer les équipes de travail le temps d'un team building en cuisine ! Comme une brigade, les collaborateurs réalisent leur déjeuner, goûter ou dîner épaulés par notre Chef. Nous adaptons nos menus aux **régimes particuliers** quelle qu'en soit la raison (santé, conviction, religion) afin que chaque évènement respecte l'équipe dans toute sa **diversité**.

## SAP

### ATTENTES DU CLIENT

« Pendant le confinement nous cherchions un moyen de nous rassembler et maintenir la cohésion d'équipe. »

### NOTRE OFFRE PERSONNALISÉE

Chefsquare a diversifié son offre afin de s'adapter au contexte sanitaire en proposant des **team building en visio** aux entreprises.



## LES AÉROPORTS DE LYON

### ATTENTES DU CLIENT

« Je suis membre du CSE des Aéroports de Lyon et nous avons bénéficié d'une offre à destination des comités d'entreprise. »

### NOTRE OFFRE PERSONNALISÉE

Chefsquare propose des offres dédiées aux comités d'entreprise avec un panel varié d'activités au choix ainsi qu'une offre billetterie CSE.

# UN TREMPLIN VERS LA PROFESSIONNALISATION

Au fil des années, Chefsquare a vu sa communauté évoluer et certains de ses élèves chercher à se professionnaliser. Pour répondre à ces vocations, l'école a développé un programme d'accompagnement à la carte, qui permet de construire à son rythme un projet solide.

## LE BUT DES FORMATIONS PROFESSIONNELLES

- **Stimuler les vocations** avec des formations accessibles dès 16 ans (comme Maud, gagnante du Meilleur Pâtissier 2021 à 16 ans)
- **Accompagner les reconversions** avec des formations pratiques en soirée ou en format intensif pendant les vacances, accessibles aux personnes encore en poste.

### 100% de réussite au CAP cuisine et au CAP pâtisserie

- **Former les néo-restaurateurs** avec un double cursus formation et entrepreneuriat. Des formations ciblées autour de concepts porteurs et des nouvelles formes de restauration : salon de thé, coffee shop, street food et food delivery, cantine veggie...
- **Diffuser les savoir-faire** pour une **restauration durable** avec des formations à la cuisine végétarienne ou à l'éco-responsabilité



### LES + CHEFSQUARE

- **La proximité avec les apprenants** : un accompagnement complet, ciblé et personnalisé
- **Des formations en présentiel** dans nos cuisines pédagogiques (Paris, Lyon)
- **Un réseau de restaurants** partenaires et une **communauté d'alumni** pour s'inspirer
- **L'engagement écologique** : Certification par Ecotable
- **La modernité** : un programme de formation actualisé régulièrement, qui suit les tendances et d'adapte aux évolutions du monde de la restauration

# PRÈS DE 50 CONCEPTS CRÉÉS DEPUIS LE LANCEMENT DE CETTE FORMATION



## “ TÉMOIGNAGE ” FORMATION - N°125 -

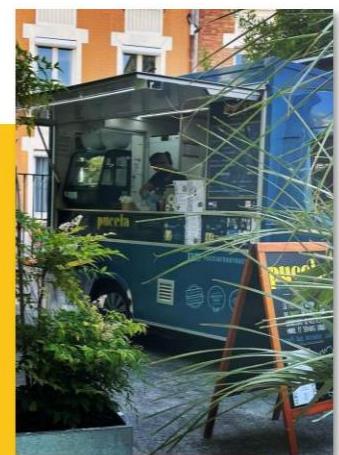
*J'aime rassembler les gens, voir des gens de tous milieux échanger, rire, refaire le monde autour d'un café, d'un thé ou d'une flûte de champagne alors je me suis dit que chez moi ce serait le lieu idéal pour cela ! La formation a confirmé mon choix, mon virage à 160 degrés. J'ai appris à peaufiner mon business plan, à évaluer les coûts de création et de fonctionnement d'un tel projet, j'ai reçu de nombreux conseils quant aux fournisseurs, aux évolutions de consommation... du concret pour avancer vite et bien avec des vrais pros du milieu... ça c'est de la formation !!!*

## FOOD TRUCK CONCEPT - PUCCIA -

Suite à sa formation Chefsquare **Streets Food – Food Delivery**, dont elle devenue la marraine, Morgane a créé son concept de Food Truck en 2019 basé sur la spécialité italienne de la Puccia, un pain italien cuit au feu de bois avec une pâte légère, alvéolée, gourmande mais aussi croquante, parfaite pour de délicieux sandwichs chauds.

Objectifs de la formation - Streets Food – Food Delivery

- Maîtriser la démarche entrepreneuriale pour concevoir un projet sérieux
- Se préparer à la gestion de leur future entreprise pour en assurer la pérennité
- Découvrir les spécificités de la cuisine professionnelle telle qu'on la pratique dans ce type de concept





# chefsquare

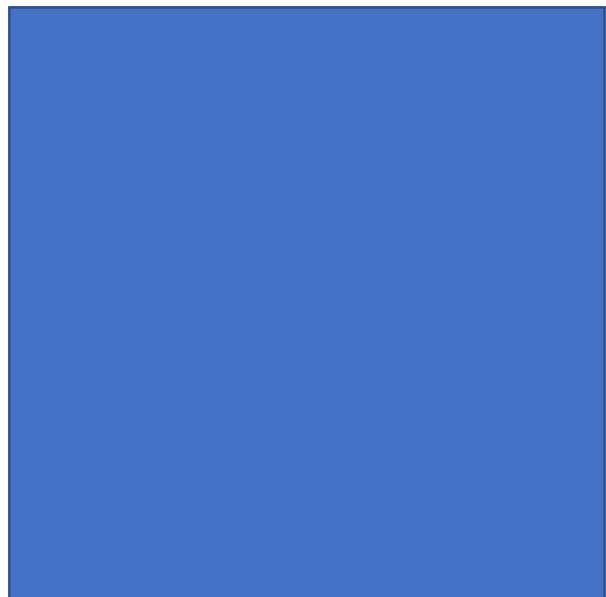
*Partageons plus que la cuisine*

## NOS LIEUX



### BEAUBOURG

10 Rue du Bourg l'Abbé, 75003 Paris



### BASTILLE SUR COUR

40 rue Sedaine, 75011 Paris



### BASTILLE SUR RUE

31 rue Sedaine, 75011 Paris



### LYON

55 rue Garibaldi, 69006 Lyon