

Incentive

La motivation par la cuisine !

“Recréer de la chaleur humaine en revenant sur un terrain de convivialité naturelle : la cuisine.” C’est en ces termes que Julien Rosselo décrit son activité de cuisinier mise au service des chefs d’entreprise. Dans la lignée de l’incentive, concept anglo-saxon de motivation des salariés par le biais d’une activité, la cuisine s’invite dans les entreprises. *“Il s’agit d’offrir un moment de convivialité”*, explique le créateur et dirigeant de Eat-sentive. Pour en moyenne 125 euros par

Pour Julien Rosselo, *“le lien avec le monde de l’entreprise est évident : on y retrouve le travail d’équipe, la créativité générée par le groupe, la nécessité de s’intégrer”*. A l’agréable différence que dans une cuisine, il n’y a plus de hiérarchie. *“Tout le monde est mis à égalité, puisqu’un salarié peut préparer des meilleures sauces que son chef de service.”* Il s’agit aussi pour les cols blancs de retrouver confiance en eux par la réalisation d’une activité concrète. *“Dans le tertiai-*

*“Ça les désinhibe,
et même les humanise. Ils arrivent à sortir
leurs émotions”*

personne, les cadres troquent leur cravate contre un tablier. Encadrés par des chefs animateurs, des équipes se répartissent les entrées, plats et desserts avant de déguster ensemble leurs réalisations. Le cours peut se décliner en cooking games, sous forme d’épreuves gastronomiques, ou en cooking challenges avec deux équipes de cuisine qui s’affrontent. *“Ça les désinhibe, et même les humanise. Ils arrivent à sortir leurs émotions, ce qu’ils ne parviennent plus à faire tant le monde du travail est devenu coercitif”*, analyse François Simon, critique gastronomique. Et d’ajouter : *“ce n’est pas un hasard qu’on revienne à cette méthode basique : la cuisine ramène à l’humanité, à un cadre chaleureux. L’odeur d’une soupe qui rappelle l’enfance a des effets positifs sur le moral.”*

re, les salariés produisent de moins en moins de résultats visibles immédiatement. Dans une cuisine, ils peuvent apprécier leur travail au bout d’une heure et demie et le faire profiter à tous”, explique Julien Rosselo, dont la société a vu son chiffre d’affaires passer de 70 000 à 250 000 euros en 2 ans. Les cours de cuisine offerts aux salariés sont un concept qui plaît aux entreprises, *“toujours à la recherche d’activités originales pour amuser leurs cadres”*, explique Gilles Martin, consultant en management et amélioration de la performance, président de Performance Management Partner. *“Cela leur coûte aussi moins cher que l’organisation de voyages à l’autre bout du monde.”*

S.C.