



Ces deux Suresnois experts du cours de cuisine pour les entreprises ont inauguré il y a trois mois leur atelier événementiel à Suresnes. Hélène Demtchenko et Julien Rossello, en couple à la ville et en duo au travail, présentent Eat Sentive et Eat Lab. Notre seul regret : leur offre alléchante ne s'adresse, pour le moment, pas au grand public...

TEXTE : CÉLINE GAZAGNE

PHOTOS : MARINE VOLPI / EAT SENTIVE



CUISINE INDÉPENDANTE



En 2003, les émissions de cuisine telles qu'on les connaît aujourd'hui n'existaient pas. Le grand public était intrigué et fasciné par les coulisses de la restauration. Diplômé de l'école hôtelière, formé en Angleterre, curieux de ce qui se pratique ailleurs qu'en France et inspiré par une expérience suédoise, Julien Rossello crée Eat Sentive, le cours de cuisine pour les entreprises. Il loue des restaurants, reçoit des entreprises et leur fait vivre la préparation d'un repas comme une brigade de cuisine. Le lien entre management, responsabilités et métiers de la restauration est évident : « le fonctionnement de l'entreprise est très proche de celui d'une cuisine. Il y a des

règles, un temps pour réussir les choses, des imprévus, une hiérarchie. Et chacun contribue à un objectif commun », commente le chef d'entreprise.

En 2008, Hélène, spécialisée dans la communication événementielle, quitte l'entreprise concurrente – et l'un des plus importants acteurs du secteur aujourd'hui – pour qui elle travaille et rejoint Julien. La même année, ils emménagent à Suresnes.

L'offre d'Eat Sentive s'étouffe petit à petit et investit le créneau du team building (cohésion d'équipe) : « comparé aux cours de cuisine pour les particuliers, c'est différent dans la façon d'animer l'atelier, explique Hélène. On met l'accent sur le partage, la créativité, le challenge. L'objectif pour les participants c'est communiquer, créer ensemble, utiliser les compétences et l'expertise de chacun. » « Cela ressemble vraiment à une émission télé comme Top Chef, qui s'inspire très largement des épreuves des écoles d'hôtellerie. Les participants forment des équipes et ont un objectif à atteindre », précise-t-elle.

L'activité de la société se fait toujours hors les murs, Hélène et Julien se définissent d'ailleurs comme des « spécialistes de la mobilité ». Ils se déplacent là où le client a besoin d'eux : hall ou restaurant d'entreprise, séminaire dans un hôtel, salles de formation...

Avec deux autres collègues, nous organisons chaque année un séminaire surprise pour nos équipes. L'idée est de se retrouver hors du travail et de se faire plaisir. Nous cherchions une proposition qui soit à la fois sympa et fédératrice, susceptible de plaire à tous. C'est une équipe de bons vivants, qui s'entend bien. Tout était parfait de la toute première prise de contact jusqu'à l'organisation en passant par le cadre. C'était au-delà de nos attentes. Nous avons constitué trois équipes qui ont chacune confectionné l'entrée, le plat ou le dessert et nous avons ensuite partagé le repas. Nous avons tous vraiment beaucoup apprécié. LAURE MÉNETEAU, CHEF DE PROJET CHEZ CLARINS.

Comme à la maison

Les années passant, Hélène et Julien « ont eu envie de plus d'indépendance, de recevoir comme à la maison ». C'est ainsi qu'est né Eat Lab, en septembre dernier, à Suresnes. Les deux entrepreneurs ont complètement transformé ce lieu proche du centre-ville, qui a déjà connu 1000 vies et accueillait encore il y a quelques mois une salle de sport.

Papier peint tropical, carreaux de faïence, beaux luminaires, mobilier en bois blond, Hélène et Julien se sont complètement approprié les lieux. Dans l'espace principal, une cuisine semi-professionnelle et une arrière-boutique invisible aux regards, qui est un véritable garde-manger. C'est de là que partent chaque jour le matériel nécessaire (aliments, ustensiles) aux animations proposées dans les entreprises ou lieux de séminaires.

Dans ce lieu événementiel qu'ils ont souhaité « élégant mais pas guindé », Eat Sentive accueille toutes sortes d'animations d'entreprise. L'espace est modulable et s'adapte aux envies des clients : préparation de leur repas, journée de séminaire suivie d'un afterwork, autre animation de cohésion d'équipe, presque tout est possible.

Malgré la proximité et l'investissement personnel que peut exiger une petite entreprise, Julien et Hélène réussissent à avoir des horaires compatibles avec la vie de famille (ils ont deux enfants de 7 et 9 ans) et à maintenir une barrière entre

le travail et la maison, même si elle est poreuse. « Nous évitons de parler du travail à la maison », précise Hélène.

Esprit de famille

Eat Sentive reste une petite structure qui emploie aujourd'hui quatre salariés dont Hélène et Julien. Une quinzaine d'intervenants qui « font partie de la famille » gravitent autour de l'entreprise. « Même avec nos clients, nous cultivons cet esprit de famille, explique Hélène. Nous sommes autant à leur service qu'à leurs côtés. » « Nous pouvons nous mettre en quatre pour accéder à leurs besoins mais nous sommes capables de refuser une prestation en laquelle nous ne croyons pas. Être professionnel c'est aussi ne pas vendre n'importe quoi et n'importe comment. Nos clients nous font confiance, ils sont à l'écoute de nos conseils et recommandations. » Aujourd'hui, leur clientèle rassemble des noms prestigieux : Axa, Servier, General Electric, Véolia, Clarins (voir ci-contre), etc. Il leur arrive de faire intervenir des « vedettes » dans leurs ateliers, le plus souvent à la demande de leur client : Cyril Lignac, Alain Passard, des grands chefs ou des MOF (meilleurs ouvriers de France) aux noms moins médiatiques. « Nos chefs animateurs sont de vrais pros et nos teambuildings n'ont pas besoin d'une star pour être efficaces. Mais c'est très plaisant de travailler aux côtés d'un chef médiatique », reconnaît Julien, tout à la fois fier et admiratif.



En bref



© Ascorm

PRÉCISION

La société Ascorm, à laquelle nous avons consacré un article dans le numéro 301 (novembre 2018), « Ascorm leader dans le communication médicale », tient à faire savoir que la photo utilisée pour illustrer l'article ne correspond pas à un produit qu'elle produit ou commercialise. Ci-dessus, une photo envoyée par Ascorm.

UN NOUVEL ATELIER POUR LES CRÉATEURS D'ENTREPRISE

Créateurs d'entreprise, chaque mois le service Vie économique et Emploi de la Ville vous propose de participer à un atelier spécialement conçu pour les personnes qui créent leur activité.

En décembre, découvrez le nouvel atelier

Outils digitaux pour les créateurs.

Destiné à toute personne ayant créé son activité récemment et souhaitant développer son réseau et son entreprise. Il permet d'apprendre à étendre son réseau et à être visible sur les réseaux sociaux professionnels pour trouver de nouveaux partenariats ou clients. Comment créer son site Internet, organiser sa veille d'informations, augmenter sa visibilité, mettre en place une stratégie de contenu, communiquer sur les réseaux sociaux sont autant de thématiques qui y seront abordées. L'atelier leur permettra ainsi de découvrir les principaux outils destinés aux professionnels dans le domaine du digital.

Jeudi 6 et 13 décembre de 14h à 17h.
Inscription obligatoire auprès du service au 01 41 18 16 54

