

Nom : ALLEGRET-PILAUD Matthieu  
BALLATORE Antonin  
BOURGEOIS Esteban  
GINOUX Teddy  
SANCHEZ Virgile

# DOSSIER SAÉ

# PAPILES CONSULTING



*Papilles Consulting : Révèlez les saveurs de  
votre succès.*

## SOMMAIRE

1.	Étude de marché .....	3
a.	Le marché .....	3
b.	Les clients .....	3
2.	Business Model Canvas.....	4
1.	Segment de clientèle .....	4
2.	Proposition de valeur .....	4
3.	Canaux de distribution .....	4
4.	Relation avec les clients .....	4
5.	Flux de revenus .....	4
6.	Ressources clés.....	4
7.	Activité clé .....	5
8.	Partenaires clés .....	5
9.	Structure de coûts .....	5
3.	Organisation de l'équipe.....	6
4.	Planification (avec Gantt).....	6
5.	Annexes (transcriptions interviews) .....	7
	Matthieu ALLEGRET-PILAUD.....	7
	Antonin BALLATORE .....	7
	Esteban BOURGEOIS .....	8
	Virgile SANCHEZ.....	8

## 1. Étude de marché

### a. Le marché

Nous allons voir dans un premier temps l'étude de marché avec le PESTEL :

#### Politique :

- Subvention TPE “Cuisine + sûre” pour améliorer les équipements permettant de cuisiner
- Les cours de cuisine sont des prestations de formations soumises aux taux normal de la TVA soit 19.6 %...
- Règlementation sanitaire : Par exemple, un atelier de cuisine doit avoir au moins un référent formé aux bonnes pratiques d'hygiène (HACCP).

#### Économique :

- Coût des matières premières
- Pouvoir d'achat des consommateurs : un atelier de cuisine étant un loisir, un pouvoir d'achat assez bas pourrait impacter de manière négative les revenus de l'atelier car les consommateurs pourraient choisir de dépenser leur argent ailleurs.
- Concurrents : Château de Picomtal

#### Technologique :

- Outils de cuisine modernes
- Cours en ligne (peut-être)
- Plateforme en ligne pour la réservation des cours

#### Environnemental :

- En 2021, 62 % des consommateurs français se disaient prêts à payer plus pour des produits respectueux de l'environnement (Source : Nielsen)
- En France, le marché des produits locaux et de saison représente 5,2 milliards d'euros en 2022, selon l'Agence Bio. Les ateliers de cuisine peuvent se différencier en utilisant ces produits.

#### Légal :

- Licences et permis : Certifications (HACCP) nécessaire pour exercer cette forme de métier

### b. Les clients

La plupart des personnes que nous avons interviewés étaient enthousiasmées à l'idée de cuisiner. Chacune avait un bon rapport avec la cuisine, mais n'étaient pas contre s'améliorer dans ce domaine.

---

La plupart ressortait content d'une activité qui concernait la cuisine, encore plus si elle était faite à plusieurs.

## 2. Business Model Canvas

### 1. Segment de clientèle

Notre segment de clientèle cible sont les personnes âgées de plus de 60 ans qui souhaitent principalement faire une activité ludique dans leurs journées, mais aussi des amateurs de cuisine qui aiment découvrir de nouvelles recettes.

### 2. Proposition de valeur

Notre proposition de valeur est de s'amuser tout en apprenant. Le but de l'atelier est que les personnes apprennent à cuisiner des nouvelles recettes, mais aussi qu'elles passent un moment agréable où elles peuvent rencontrer de nouvelles personnes, s'amuser. On utilise aussi que des produits locaux, on leur apprend des recettes de cuisine locale.

### 3. Canaux de distribution

On souhaiterait mettre des affiches publicitaires dans les maisons de retraites/ehpad, organiser des évènements avec la mairie pour nous faire connaître.

### 4. Relation avec les clients

Le but de nos cours est que les clients passent un agréable moment. On sera très à l'écoute de leur besoin, s'ils ont des idées de recettes, des nouvelles idées pour améliorer nos ateliers de cuisine.

### 5. Flux de revenus

Pour les flux de revenus, on met en place un abonnement mensuel à 100€ mais ils peuvent payer aussi par cours de cuisine à 35€.

### 6. Ressources clés

En termes de matériels, on aura plusieurs cuisines équipées, c'est à dire plusieurs fours, plusieurs frigos, etc.... On aura aussi tous les ustensiles de cuisine nécessaires pour que les clients ne manquent de rien. Notre équipe sera composée d'un cuisinier professionnel et d'un agent d'entretien. On possède aussi un site internet.

## 7. Activité clé

Notre activité clés est d'animer et de vendre des cours de cuisine. Notre clientèle viendra principalement les après-midis en semaine.

## 8. Partenaires clés

Nos partenaires clés sont les artisans de la région pour des produits locaux et de qualité, les maisons de retraites.

## 9. Structure de coûts

Nos différents coûts sont le loyer, le salaire des employés, achats de nouveaux matériels, les ingrédients

### 3. Organisation de l'équipe

Membre du groupe	Rôles et responsabilités
<i>Matthieu</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- PESTEL</li> <li>- Business Model Canvas</li> <li>- Faire le logo</li> </ul>
<i>Esteban</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire le logo</li> </ul>
<i>Antonin</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire le logo</li> </ul>
<i>Teddy</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- PESTEL</li> <li>- Business Model Canvas</li> </ul>
<i>Virgile</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- PESTEL</li> <li>- Tableau Gantt</li> <li>- Tableau Rôles et Responsabilités</li> </ul>

### 4. Planification (avec Gantt)



## 5. Annexes (transcriptions interviews)

### Matthieu ALLEGRET-PILAUD

Moi : Comment décririez-vous votre intérêt pour la cuisine en général ?

Lui : J'aime beaucoup cuisiner mais je cuisine le midi et le soir que pour manger.

Moi : Combien êtes-vous prêt à mettre pour assister aux cours de cuisine ?

Lui : 40€

Moi : Quels créneaux seraient les plus avantageux selon-vous pour réaliser cette activité ?

Lui : Tous les après-midis de la semaine

### Antonin BALLATORE

Antonin : Je vais vous poser des petites questions. Comment décririez-vous votre intérêt général pour la cuisine ?

Madame : Euh, y'a qu'à me regarder (rires), c'est ma priorité !

Antonin : Votre priorité ?

Madame : Oui oui, le plaisir de la table

Antonin : Et qu'est-ce qu'il vous plait le plus dans le fait d'apprendre de nouvelles recettes ou de nouvelles techniques de cuisine ?

Madame : Bah pourquoi pas ? Disons que j'suis originaire de l'île de la Réunion et que j'fais déjà une cuisine exotique... et mon papa est asiatique donc cuisine créole et cuisine chinoise... donc c'est quand même varié

Antonin : Oui. Comment vous sentez-vous lorsque vous travaillez en groupe ?

Madame : Ça m'arrive pas souvent parce que moi, y'a pas longtemps que j'suis sur Gap et je connais pas grand monde mais quand je cuisine en famille, ça va super bien... le plaisir à partager

Antonin : Qu'est-ce qui vous inspire à passer du temps en cuisine ?

Madame : Bah déjà, le goût et puis le... le... le plaisir de manger quoi.

Antonin : Quels sont les aspects positifs pour vous dans les activités où l'on apprend en groupe ?

Madame : Bah disons que j'ai pas eu trop cette occasion là mais par contre quand je vais en cura par exemple de nutrition on fait des ateliers en groupe et c'est plaisant quoi parce qu'on partage son savoir et on apprend, ce qui est bénéfique pour nous donc c'est intéressant, c'est toujours intéressant le partage.

Antonin : Quels sont les façons les plus efficaces pour vous d'apprendre de nouvelles choses en cuisines ?

Madame : Les plus efficaces ? Bah c'est simple, déjà les moyens hein... si on a des moyens on peut tout aborder.

Antonin : J'allais... J'allais y venir à cette question. C'est combien êtes-vous prêt à mettre pour assister à un cours de cuisine ?

Madame : Ca dépend, si ça me plaît je vais mettre le prix

Antonin : Vous avez une fourchette à peu près ?

Madame : Bah ça dépend... ça dépend de ce qu'on fait du plat qu'on fait... un cours de cuisine je pense de 15 à 20 €.

Antonin : Très bien merci ! Et quel créneau sera le plus avantageux pour vous, selon vous ?

Madame : Moi j'suis à la retraite... (rires)

Antonin : Oui mais vous pouvez avoir des créneaux que vous préférez

Madame : Bah, disons que ça dépend aussi avec qui on va le partager, et si c'est des personnes qui travaillent bah après en soirée et les week-ends et... moi j'suis dispo donc ça me gêne pas.

Antonin : Très bien ! Bah je vous remercie !

Madame : Je vous en prie.

Antonin : Passez une... Très bonne journée !

Madame : Merci.

Antonin : Au revoir...

Madame : Au revoir...

## Esteban BOURGEOIS

Estéban : Donc je vais vous poser la première question, quel intérêt avez-vous pour la cuisine ?

Marie : AAAA moi j'adore la cuisine vous savez j'ai eu 7 enfants donc j'ai dû beaucoup cuisiner tout au long de ma vie. Non en vrai l'ai toujours beaucoup aimer cuisiner (1. Positif de l'idée)

Estéban-Ok merci ensuite Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans le fait d'apprendre des nouvelles recettes ?

Marie : Ça fait toujours plaisir d'apprendre de nouvelles choses que ça soit en cuisine ou autre part vous savez j'ai 86 ans donc j'en ai connu des choses mais ça fait toujours plaisir d'apprendre de nouvelles choses. (1. Positif de l'idée)

Estéban : Que pensez-vous si on vous propose des cours de cuisine ?

Marie : Je peux être intéressé que ce soit pour le côté cuisine mais aussi pour le côté social c'est bien de voir de nouvelle personne avec un centre d'intérêt communs au miens. (1. Positif de l'idée)

Estéban : Ça c'est sûr mais pour des cours de 1h vous serez à mettre combien d'euros ?

Marie-sincèrement je pense aux alentours de 35€ cela me semble raisonnable pour une cession de 1h.

Estéban : Mais en termes d'horaire qu'est ce qui semble le mieux ?

Marie : Je pense que soit en début d'après-midi ou en fin de matinée pourrait être intéressant ou même le weekend mais pour pouvoir faire nos activités le début d'après-midi me semble parfait. (1. Positif de l'idée)

## Virgile SANCHEZ

Virgile : Alors, Murielle, comment vous décririez votre intérêt pour la cuisine en général ?

Murielle : Alors, la cuisine en général, moi déjà je suis une gourmande donc j'aime bien manger, et quand on aime bien manger, en général, on aime bien faire la cuisine. Donc, euh, pour moi la cuisine c'est une grande variété, et euh l'intérêt pour la cuisine c'est de toujours manger autre chose.

Virgile : Euh, quelles sont vos activités préférées en rapport avec la cuisine ?

Murielle : Alors, l'activité préférée c'est vraiment de cuisiner. Faire les courses c'est pas vraiment intéressant. Par contre, découvrir une recette et faire du pas à pas pour arriver à un plat nouveau,

---

c'est ce qui m'intéresse le plus.

**(9 : Compétences)**

Virgile : Qu'est-ce qui vous plait le plus dans le fait d'apprendre de nouvelles recettes ou d'apprendre de nouvelles techniques culinaires ?

Murielle : Eh ben c'est ça justement, d'essayer des choses, de découvrir de nouveaux ingrédients, et de voir le résultat si on est à peu près bon dans la matière ou pas.

**(9 : Compétences)**

Virgile : Est-ce que vous pouvez me partager une expérience, euh, ou quelque chose que vous avez appris de nouveau en cuisine, récemment peut être ?

Murielle : Alors, en expérience de cuisine, c'est pas vraiment de la cuisine mais ça en fait partie, c'est de la boulangerie. Ma meilleure expérience, c'est l'apprentissage du pain au levain, et de pouvoir faire son pain sans que ce soit chimique.

**(9 : Compétences)**

Virgile : Euh, Est-ce que vous avez déjà cuisiné en groupe ?

Murielle : Alors, oui, j'ai déjà cuisiné en groupe, parce que j'ai eu un bon cadeau il y a longtemps en Alsace, et c'était un cours de cuisine où on devait faire entrée, plat, dessert, et où on a tous mangé ensemble. Et j'ai aussi fait des cours de cuisine Italienne, où en 3 ou 4 fois, on a fait à chaque fois un plat différent mais typiquement Italien.

**(14 : Organisation matérielle ; 4 : Partage d'informations)**

Virgile : Ok, et du coup vous avez bien aimé ce moment ?

Murielle : Oui, eh bien oui, car il y a vraiment des choses qu'on ne connaît pas, et voilà c'est vraiment des choses que tu ferais pas tout seul à la maison.

**(4 : Partage d'informations)**

Virgile : Qu'est-ce qui vous motive le plus à faire de nouvelles recettes ou à améliorer vos compétences culinaires ?

Murielle : Eh ben, comme je disais tout à l'heure, c'est vraiment d'essayer, nous on aime vraiment aller aux restaurants de cuisine différent dans le monde, et c'est toujours intéressant d'essayer de reproduire ça chez soi.

**(9 : Compétences)**

Virgile : Euh, pour vous, c'est quoi les façons les plus efficace d'apprendre de nouvelles choses en cuisine ?

Murielle : Les plus efficaces, je pense que c'est vraiment de prendre des cours de cuisine, avec quelqu'un de compétent, parce que lire les bouquins c'est bien, mais quand tu es devant ta casserole et que ça ne se passe pas bien, tu es un peu perdu.

**(9 : Compétences)**

Virgile : Si vous pouviez concevoir un évènement autour de la cuisine, à quoi ressemblerait-il ?

---

Murielle : Eh bien, moi ce que j'aime bien, c'est les buffets. Justement parce qu'il y a beaucoup de variété, et que si je devais faire un évènement, j'inviterais des gens, et on ferait un grand programme de chacun, qui fait quoi, pour avoir le plus de variété possible.

**(5 : Distribution des rôles et des responsabilités ; 14 : Organisation matérielle)**

Virgile : Combien vous êtes prête à mettre comme argent pour assister à des cours de cuisine, puisque vous avez déjà fait des cours ?

Murielle : Ouais, j'en ai fais il y a très longtemps, donc je sais que ça coutera assez cher, mais un vrai cours de cuisine avec entrée, plat, dessert, ou très spécialisé, à moins de 250 € je ne pense pas que vous trouviez grand-chose

**(9 : Compétences)**

Virgile : Et enfin, quels créneaux seraient les plus avantageux pour réaliser cette activité ?

Murielle : Il faut faire ça sur une journée. Après, il y a beaucoup d'organismes qui proposent des week-ends culinaires, ça, ça peut être super sympa aussi. Je vais vous donner un exemple, j'ai une amie, on aimerait bien faire, aller en Bourgogne ou je ne sais pas où dans l'usine Valrhona de chocolat pour créer toute sorte de dessert.

**(9 : Compétences)**

Virgile : Bon, eh bien merci beaucoup de m'avoir accordé votre temps. Bonne journée !