



Propositions Animation du Réseau les Audacielles
Caisse d'Epargne

Proposition de repas collaboratif pour le réseau Audacielles - 30 Mars 2018

1. ENJEUX

Les mêmes enjeux que les ateliers seront traités dans le repas, sous un autre angle et afin de renforcer les liens et le partage, en vivant un moment de plaisir gustatif.

2. MA PROPOSITION

👉 **Un buffet de cuisine créative et collaborative :** afin de vivre une expérience hors du commun, le repas sera mis en scène, ce qui va permettre les échanges et renforcer la dynamique créée dans les ateliers.

Les Audacielles sont invitées à collaborer, partager, faire ensemble afin d'optimiser la découverte et la dégustation.

👉 **La mise en scène** permet de stimuler la synergie afin de vivre une expérience extra-ordinaire et commune. En support, elles auront des aliments d'exception, des saveurs inédites et porteront un regard neuf sur la nourriture.

👉 **La co-création :** la cuisine collaborative s'effectue dans la co-construction. Ici on ne s'appuiera pas sur la fabrication des mets qui seront mangés mais sur celle de ce moment d'échanges et d'expérimentation.

Ce sont des moments privilégiés d'enrichissement personnel et

de développement de liens autrement.

On dépasse les enjeux classiques du repas, on étend les champs d'expression et ainsi on continue à dépasser les liens hiérarchiques et managériaux. Cela permet de dynamiser de mettre en action dans tous les domaines.

Les aliments bons, beaux et énergisants renforcent l'empowerment féminin.

Tout est mis en œuvre de manière ludique et propositionnelle.

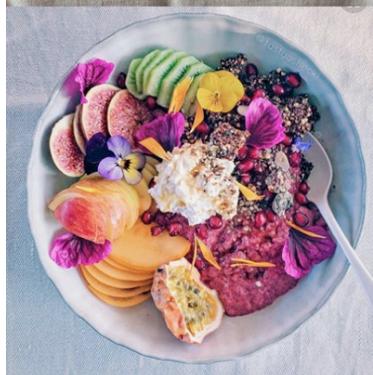
⌚ **Le thème** choisi sera de saison puisque ce sera le printemps. Le 30 Mars ce sera le tout début.

Le printemps marque le renouveau, dans la nature. Il évoque la floraison, la naissance, le retour de ce qui était dormant et qui prend un nouvel essor.

⌚ **Le déroulé :**

- ⌚ un vrai ice-breaker puisqu'il faudra vraiment casser la glace avec des surprises cachées à l'intérieur
- ⌚ des mets fleuris à cueillir ou piquer (toasts, bouquets, pousses...)
- ⌚ des vapeurs à sentir et parfumer (fumées de fleurs)
- ⌚ une immersion dans la nature à déguster (nuages, fleurs, graines, rosée)







Bénédicte Lambert



👉 **Portrait :** Diplômée en DEFA de l'école d'architecture de Bordeaux, elle travaille dans la scénographie pour le théâtre et la marionnette pendant plus de 10 ans. Après une création de spectacle sur la gastronomie, elle devient styliste culinaire. Elle obtient son diplôme de CAP de pâtisserie et l'éprouve au Japon dans un restaurant franco-japonais.

👉 **Approche :** Elle met en scène la cuisine pour amener un autre regard sur l'alimentation. Elle propose une cuisine saine, créative, colorée, vivante et pleine d'émotions, avec un point d'honneur sur le plaisir. Elle utilise les outils de la collaboration et de l'agilité pour offrir des expériences uniques qui éveillent l'imagination et l'enthousiasme.