

MANAGEMENT

- › Expatriation
- › Développement personnel
- › Développer son leadership
- › Formation & Elearning
- › Entretiens - Evaluation
- › Conduite du changement
- › Coaching professionnel
- › Gérer et Motiver son équipe
- › Communication interne

ACCUEIL

BUSINESS

DRH

MANAGEMENT

FORMATION & ELEARNING

LesEchos.fr

Testé pour vous : le management en cuisinant

JULIE LE BOLZER | LE 01/10/2015 À 07:00



Objectif des ateliers culinaires en management : souder les équipes - DR

Conseils de coach | La formation au management revêt des formes variées. En atelier culinaire, il s'agit de travailler l'improvisation, l'innovation, l'esprit d'équipe et l'obligation de résultat... soit rigoureusement ce qui est demandé chaque jour dans l'entreprise.

Des carottes, des radis, du riz, du lait, des œufs... En prévision de son atelier, la coach a fait son marché. Mais qu'on ne s'y trompe pas, il ne s'agit pas « que » de plaisir : la finalité de cette session de formation est opérationnelle. « **La cuisine sert à extraire les collaborateurs de leur quotidien professionnel, en leur permettant de se rencontrer, de se révéler et de concevoir un projet commun** », explique Sylvie Cavalier, ingénieur qui a été employée pendant quinze ans chez Renault, et qui a fondé Coach & Cook, société spécialisée dans le coaching au management par la cuisine.

Ce jour-là, les participants sont les élèves du MBA Digital Business de l'école HETIC, établissement spécialisé dans les métiers du web. « **Ils ont fait leur rentrée voilà trois jours. L'objectif de cet atelier culinaire, c'est donc l'intégration mais aussi l'innovation. Et, surtout, cela correspond à notre volonté de sortir de l'enseignement en power point, pour que les étudiants fassent par eux-mêmes et déploient leur créativité en mode agile** », indique Michelle Jean-Baptiste, Directrice et créatrice du programme du MBA Digital Business d'HETIC.

Concrètement, les participants sont regroupés par équipes de quatre. Tout est à leur disposition : les ingrédients, les marmites et les plaques de cuisson. Mais ils ne disposent d'aucune recette. « *Improvisation, innovation, esprit d'équipe, dead line, obligation de résultat... C'est exactement la même chose que ce qu'on leur demande dans l'entreprise* », pointe Sylvie Cavelier. Même constat chez les participants. « *Cela permet de souder le groupe* », dit Sara. « *Ça incite à être créatifs* », constate Pierre. « **Ça oblige à faire preuve de réactivité, car nous n'avons qu'une heure et demi pour faire un plat et un dessert** », précise Quentin. « *Tous mettent la main à la pâte pour atteindre des objectifs précis et fournir des livrables de qualité* », pointe pour sa part Michelle Jean-Baptiste.

Au final, chaque équipe relève le défi en faisant preuve de beaucoup d'inventivité : poulet mariné au lait de coco sur compote de radis, velouté de carotte et potimarron à la pointe de moutarde au cassis, crêpes fines aux fraises et chocolat noir avec framboise à la poudre d'or... « **C'est toujours beau et bon. Mais l'essentiel, c'est l'effet brise-glace et la cohésion qui émanent de ces ateliers** », estime Sylvie Cavelier.

Coach & Cook intervient dans des entreprises, essentiellement grands comptes, de tout secteur d'activité. Lorsque Sylvie Cavelier est sollicitée, ce n'est évidemment pas dans le seul but de distraire les salariés ou les étudiants d'un MBA international. « **Il s'agit toujours de répondre à une problématique de management exprimée dans l'entreprise : fédérer une équipe projet, intégrer un changement de stratégie, engager le top management dans de nouveaux défis...** », détaille-t-elle. *Quel que soit l'objectif, les résultats sont généralement les mêmes : ça révèle les talents et ça génère de l'intelligence collective* ». La direction de l'innovation de Safran a par exemple recours aux ateliers Coach & Cook dans le cadre de sa démarche d'innovation collaborative. Pour d'autres organisations, il s'agit de faire travailler ensemble leurs propres collaborateurs avec les équipes de start-up, supposées plus agiles et plus flexibles.

Une fois l'atelier terminé et les plats dégustés, l'expérience ne s'arrête pas là. « **Il y a un feed-back, à froid, un mois plus tard, pour identifier les bénéfiques : quels ont été les enseignements, les changements, les progrès...** », note Sylvie Cavelier. Chez HETIC, les participants à l'atelier culinaire saluent avec enthousiasme cette initiative « conviviale », « stimulante » et « gourmande » qui les a mis en appétit pour se lancer dans leur MBA. « *Dans le monde du digital, aussi, le management se doit de faire la part belle à l'intelligence collaborative et émotionnelle* », conclut Michelle Jean-Baptiste.