ÉVÉNEMENTS GOURMANDS
AUX ÎLES KIRSCH

Teambuilding • Soirées clients • Afterworks
Séminaires • QVT • RSE



Leïla Martin – Je vais vous cuisiner

BIEN PLUS QU'UN ATELIER

Aux Îles Kirsch, nous ne transmettons pas seulement des recettes.
Nous partageons une certaine idée de la cuisine.

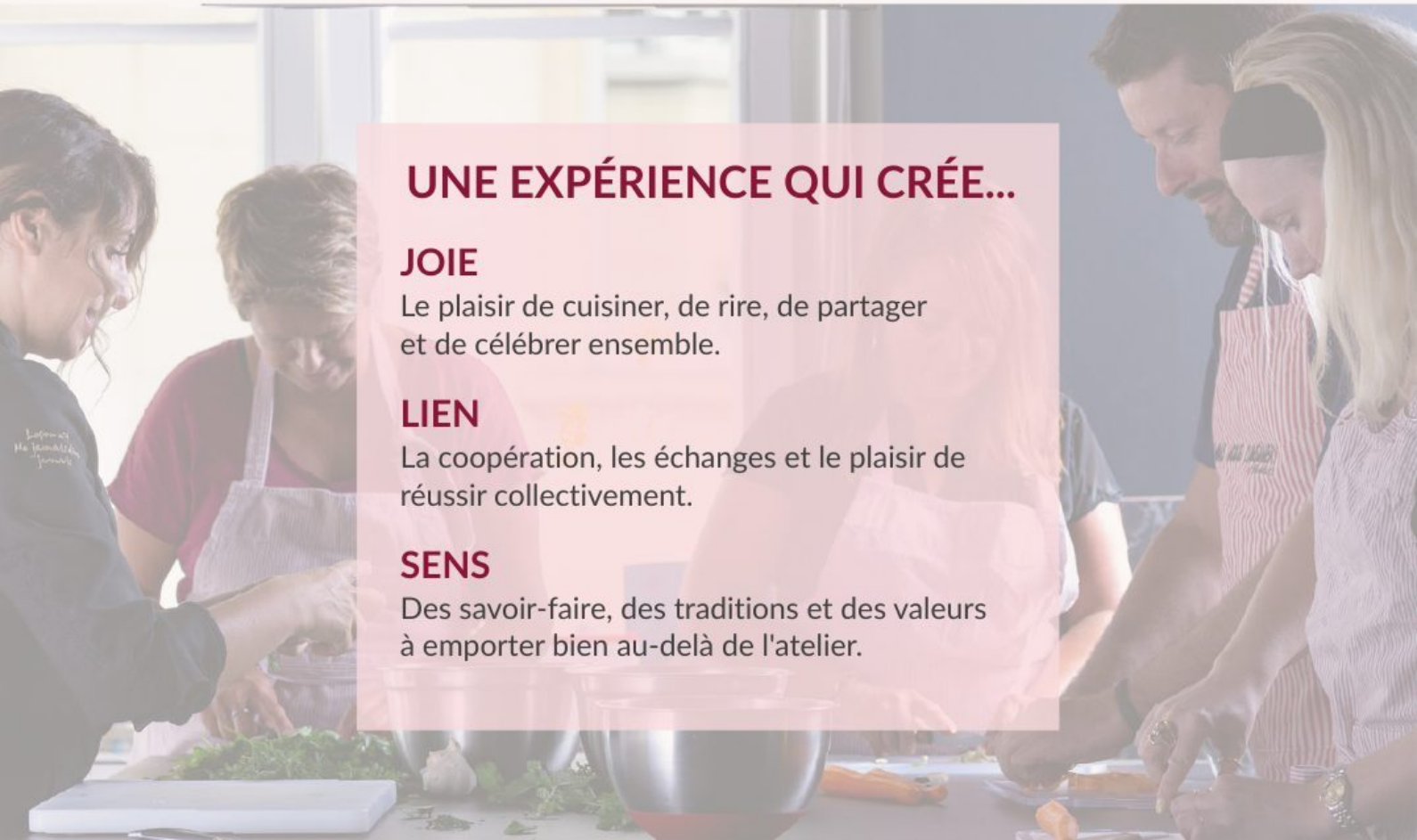
Une cuisine qui puise ses racines dans le patrimoine culinaire alsacien tout en l'ouvrant aux enjeux d'aujourd'hui : le respect des saisons, la valorisation des produits locaux, la lutte contre le gaspillage, une place plus importante accordée au végétal et le plaisir du fait maison.

Mais au-delà de l'assiette, **nous transmettons aussi des valeurs :** la coopération, le partage, la générosité, la bienveillance et le plaisir de créer ensemble.

Le temps d'un atelier, vos collaborateurs ou partenaires vivent **une expérience qui nourrit autant les relations humaines que la curiosité culinaire.**

Ils repartent avec des souvenirs communs, de nouvelles idées, des gestes qu'ils pourront reproduire au quotidien et, souvent, une autre façon de regarder ce qu'ils mettent dans leur assiette.

Parce qu'un teambuilding ou un afterwork peuvent être bien plus qu'un moment de convivialité... **Une expérience qui laisse une empreinte.**



UNE EXPÉRIENCE QUI CRÉE...

JOIE
Le plaisir de cuisiner, de rire, de partager et de célébrer ensemble.

LIEN
La coopération, les échanges et le plaisir de réussir collectivement.

SENS
Des savoir-faire, des traditions et des valeurs à emporter bien au-delà de l'atelier.

LES ÎLES KIRSCH, UN HAVRE DE CONVIVIALITÉ

Les Îles Kirsch, c'est **une maison chaleureuse où j'aime recevoir.** J'y ouvre les portes de mon univers pour accueillir vos collaborateurs ou vos clients comme je reçois mes convives : avec simplicité, générosité et l'envie qu'ils se sentent, dès les premiers instants, comme chez eux.

Ici, on ne quitte pas un lieu de travail pour en rejoindre un autre.

On laisse derrière soi les réunions, les dossiers, les écrans et les échéances pour vivre **une parenthèse hors du temps dans un cadre intimiste et chaleureux**.

Autour de l'îlot central, les tabliers remplacent les vestes de bureau, les hiérarchies s'estompent, les conversations deviennent plus spontanées et la coopération s'installe naturellement.

Parce qu'une maison n'a pas la même énergie qu'une salle de réunion, **le cadre fait partie intégrante de l'expérience**. Il crée un climat de confiance, favorise les échanges et transforme un atelier culinaire en souvenir commun qui continue de nourrir le lien bien après le retour au bureau.



LA PASSION DU PARTAGE



Avant de faire de la cuisine mon métier, j'ai été conceptrice-rédactrice. Ce premier parcours m'a offert le privilège de côtoyer de grands chefs, de découvrir leur univers et de tomber profondément amoureuse de la cuisine qui m'est apparue à travers eux comme **un art d'enchanter le quotidien**.

Ma rencontre avec la gastronomie a marqué un tournant décisif dans ma vie professionnelle. J'y ai trouvé matière à allier mes deux passions : les mets et les mots. Au fil des années, j'ai développé **une approche culinaire profondément ancrée dans le patrimoine culinaire alsacien**, que j'aime faire vivre en l'adaptant aux enjeux et exigences de notre époque.

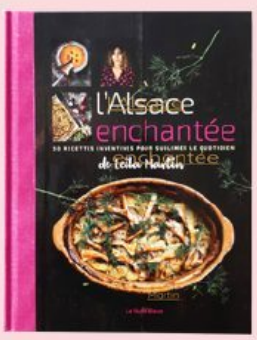
Je défends **une cuisine de saison, de proximité et anti-gaspillage**, qui fait davantage de place au végétal, s'ouvre aux influences du monde et reste avant tout simple, généreuse et savoureuse.

Je suis convaincue que la cuisine ne nourrit pas seulement le corps.

Lorsqu'elle est préparée avec attention, elle nourrit aussi le cœur, les liens qui nous unissent et le plaisir d'être ensemble. C'est cette joie-là que j'ai envie de transmettre.

Depuis plus de douze ans, cette passion s'exprime à travers mon blog Je vais vous cuisiner, mes livres, mes ateliers culinaires et, aujourd'hui, la création de guides et ressources pratiques conçus pour a**ider chacun à cuisiner avec plus de plaisir et d'autonomie tout en allégeant la charge mentale du quotidien.**







DES ANIMATIONS CULINAIRES SUR MESURE

Afterworks, intégration, célébrations, séminaires, team building, QVT ou RSE…
La cuisine est un formidable terrain d'expression pour fédérer les équipes, transmettre des savoir-faire et créer des souvenirs communs.

ATELIER CONVIVIAL

Partager un moment gourmand pour renforcer les liens

Les équipes réalisent ensemble un apéritif ou un repas avant de déguster le fruit de leur collaboration culinaire dans une ambiance chaleureuse et décontractée.

DÉFIS CULINAIRES

Quand la cuisine devient un terrain de jeu

Réunis en brigades, les participants relèvent des défis culinaires inspirés des plus grandes émissions de cuisine : Mystery Box, cuisine en relais, contre-la-montre, défis créatifs… Une animation où stratégie, créativité et esprit d'équipe font toute la différence. De quoi stimuler l'intelligence collective dans la bonne humeur !

ATELIER PÉDAGOGIQUE

Transmettre des méthodes utiles au quotidien

Des ateliers conçus pour aider les participants à cuisiner avec plus de plaisir, gagner en autonomie et adopter des pratiques plus durables, dans le cadre d'une démarche QVT ou RSE.

Quelques exemples : Batch cooking, Cuisine anti-gaspi, Cuisine végétarienne, Apprendre à improviser en cuisine, Les indispensables du placard et du réfrigérateur

Les ateliers peuvent être organisés aux Îles Kirsch, dans vos locaux ou en visioconférence, selon vos objectifs, la localisation de vos équipes et vos contraintes logistiques.

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

« J'ai trouvé chouette le lâcher prise naturel de Leila, organisée mais pas stressante, présente pour chacun, tout est très bien mené, la cuisine spacieuse permet de bien voir ce qui se passe sur le feu ou ailleurs, chacun a son poste peut s'investir à son gré ou être plus observateur s'il le souhaite. Top la musique en ambiance, très agréable le plongeur et la photographe qui ramènent aussi à l'ambiance générale. MERCI »

Nathalie Rémy, Sylstor.



« Une expérience hors du temps. Une fois sur les Iles Kirsch, vous entrez dans une autre dimension. Celle de l'évasion, douce et délicieuse, dont on savoure chaque instant, chaque bouchée, chaque gorgée. Leïla vous emmène voyager dans le moment présent, empli de couleurs, de parfums, d'arômes et de joies. Un moment vrai. Un moment rare. »

Lionel Diss, mitt Lille Frankrike.

« Nous avons fait appel à Leïla pour la fête de Noël de notre entreprise. La cheffe nous a proposé de rythmer la soirée avec deux ateliers organisés autour de défis culinaires à relever en équipes. Une idée qui sortait des sentiers battus et qui nous a vraiment régalés. Ces ateliers ludiques et très bien pensés ont non seulement répondu à nos objectifs de management (émulation, cohésion d'équipe notamment). Mais ils ont aussi et surtout permis à nos collaborateurs de faire autre chose ensemble et de vivre un moment stimulant, joyeux et gratifiant. Une expérience à renouveler assurément ! »

Christophe Brandt, Ariane Experts.

INFORMATIONS PRATIQUES

PERSONNALISATION

Chaque animation est conçue en fonction de vos objectifs, du nombre de participants, du temps dont vous disposez, de votre budget et de vos contraintes alimentaires.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

De 6 à 25 personnes aux Îles Kirsch

- Format repas assis : jusqu'à 16 personnes
- Format cocktail / afterwork : jusqu'à 25 personnes
- Au-delà : intervention dans vos locaux ou dans un lieu partenaire

DURÉE DE L'ACTIVITÉ

- Atelier convivial : 2 à 3 h
- Atelier repas : 4 à 5 h
- Défis culinaires : de 3 h à une journée
- Ateliers pédagogiques : de 1 h à 4 h

CONTENU DE LA PRESTATION

✓ Conception de l'animation
✓ Encadrement de l'atelier
✓ Ingrédients et matériel
✓ Repas, apéritif ou collation (boissons comprises)

ACCÈS

110 route de Lyon, 67 400 ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN
Entrée et stationnement gratuit rue du parc
Accès tram, arrêt Cour de L'Iliade puis 10 mn à pied



CONTACT



Imaginons ensemble une expérience qui vous ressemble !

Les Îles Kirsch
110 route de Lyon
67400 Illkirch-Graffenstaden

06 62 86 85 30

leilamartin@jevaisvouscuisiner.com

jevaisvouscuisiner.com

