

Accords Parfaits

Ateliers Cuisine & Œnologie,

Qui dans la région audomaroise n'a pas un jour souhaité participer à un atelier de cuisine ? Une récente étude nationale (*) fait ressortir que 84% des personnes interrogées n'en n'ont jamais fait mais aimerait au moins une fois y participer.....

Aujourd'hui après un tour d'horizon méthodique, force est de constater qu'il n'existe plus rien aux abords de St Omer à moins d'être très courageux et de se rendre à Lille.

Consciente que la demande est plus que jamais présente, j'ai décidé de créer ma petite entreprise ACCORDS PARFAITS, et de proposer des ateliers de cuisine mais également de découverte à l'œnologie en m'appuyant sur des partenaires désireux de partager leurs passions.

QUI JE SUIS ?

Corinne CAMPION, 44 ans

20 ans de marketing et de commercial chez Arc International

Maîtrise LEA Russe- Anglais

Master en sciences économiques et gestion, option marketing international

Formations Ambassadeur ŒNOLOGIE

PARCOURS DE CREATION

Etude de marché, analyse concurrence, stratégie marketing et commerciale,, plan de communication élaborés par moi-même sur la base de mon expérience.(janvier à avril 09)

La BGE (Bourse De Gestion Espace) de St Omer m'a ensuite conseillée sur l'approche financière, fiscale, les modalités de gestion et j'ai suivi une formation orientée sur la gestion et les statuts juridiques et fiscaux pendant 4 semaines (mai 09)

Le Jury du BGE a validé le projet mi juin – lancement de l'entreprise dans la foulée

(*) Créatest, N°807 : Ateliers de Cuisine, oct. 2008

OFFRE ATELIERS

Désignation	Description 8 personnes /atelier	Prix de vente
Ateliers Initiation CUISINE	Apprendre les bases d'une cuisine simple, quotidienne	PV « 35€/pers
Ateliers Perfectionnement CUISINE	Ateliers destinés aux personnes qui maîtrisent déjà les bases. Thématiques : gibier, poisson, viandes rouges.....	PV = 45€/pers
Atelier Oenologie	Ateliers Découverte des sens, Atelier Perfectionnement Ateliers Thématiques	PV 50€/pers
Matinée ou Après midi Découverte	Initiation à l'œnologie suivi d'un buffet froid (charcuterie, fromage et dessert)	PV 65€/pers
Ateliers thématiques CUISINE	Macarons Verrines, Bouchées, Cuillers	PV 45€/pers

PLAN COMMUNICATION

	Juin	juil-09	août-09	Sept. 09	Oct. 09	Nov. 09	Dec. 09	Janv. 10	Fév. 10	mars-10	avr-10
press event	Envoi dossiers presse	Retombées presse	Semaine Fédérale Cyclo								
Com. Kika				1 page	1/4 page	1/2 page		1/2 page	1/4 page		1/2 page
Com. Kika gratuite	reportage + 1/2 page gratuit	reportage	reportage	reportage	reportage	reportage	reportage	reportage	reportage	reportage	reportage
Site internet	Lancement				maj pour fêtes Noël			maj pour St Valentin			
Distribution brochures	offices touristes + commerçants St Omer	CE région audomaroise			CE actions fin d'année	offices tourisme s + commerçants St Omer				Salon du CE	

COMMENT FONCTIONNE ACCORDS PARFAITS

Ce projet entre dans le cadre des nouvelles créations d'entreprise sous le statut d'auro-entrepreneur.

En effet, je suis salariée d'Arc International et en parallèle j'ai décidé de répondre à un besoin du marché en développant cette structure. Ce statut étant parfaitement adapté au principe de seconde activité, il va me permettre de tester le marché et voir l'accueil qui lui sera réservé.

Je n'ai pas souhaité investir de façon hasardeuse et c'est la raison pour laquelle je me suis entourée de partenaire disposant de structures d'accueil et de personnel qualifié pour accueillir les ateliers de cuisine et d'œnologie.

Je soulignerais que les partenaires ne se sont pas tous montrés aussi généreux et ne restent que ceux qui ont décidé de me faire confiance et vivre avec moi cette aventure.

En fonction de l'évolution d'Accords Parfaits, un changement de statut s'imposera à terme et des investissements plus conséquents seront alors pris en considération.

PARTENAIRES



BAR A VIN A ST OMER

INTERVENANTS

Pour la Cuisine : je fais appel aux professionnels que sont les cuisiniers et/ou pâtisseries des établissements qui me reçoivent

Pour l'œnologie, c'est mon mari qui assurera les ateliers d'initiation à la Dégustation. Il est passionné de vins et a suivi plusieurs formations :

- **Beaune : août 2007**
- **Organisme Pro dégustation : week end œnologie, ateliers Bordeaux/Bourgogne , ateliers arômes, ateliers cépages**
- **Formation qualifiante prévue fin 2009 avec l'Ecole du vin.**

ARGUMENTAIRE - REDACTIONNEL

Dans un cadre chaleureux et convivial, différent et changeant selon les ateliers, vous serez accueillis par des professionnels, impatients et désireux de vous faire partager leur passion, de vous faire découvrir et redécouvrir le plaisir de cuisiner, grâce à un large éventail d'ateliers, de vous initier et de vous familiariser avec les techniques de la dégustation à l'œnologie.

A votre rythme, vous progresserez grâce aux différents niveaux proposés. Accords Parfaits, c'est l'alliance des mets et des vins, un équilibre subtil entre la cuisine et l'œnologie, de nouvelles sensations.

Faites-vous plaisir, faites plaisir à vos convives en les recevant, faites plaisir à un proche en offrant l'un des nombreux ateliers d'Accords Parfaits pour un anniversaire, un événement spécifique... Possibilité pour les ateliers d'œnologie de jouer la carte « Chef à domicile » avec un maximum de 8 personnes.

Accords Parfaits est là pour vous faire passer un moment de détente, vous initier dans une ambiance conviviale.

La Cuisine

Des infrastructures mises à votre disposition. Le matériel, les ustensiles, les ingrédients sont fournis.

Des cours animés par des professionnels : atelier cuisine, pâtisserie.

Des ateliers variés pour tous les niveaux, pour toutes les envies, des thématiques au gré des saisons, pour progresser à votre rythme.

Comment simplement accompagner des pâtes? Quelles sauces peut-on préparer?

Cuisiner avec des légumes oubliés! Retrouver leurs saveurs et leur délicatesse à travers des potages subtils

Le poisson, les viandes rouges, le gibier: autant de thématiques pour vous donner envie de cuisiner

les incontournables verrines salées, sucrées, les cuillers pour les apéritifs dînatoires e : recevoir et surprendre vos amis

Par groupe de 8 à 10 personnes, vous mettrez la main à la pâte tout en suivant les instructions du Chef, vous repartirez comblés, des idées plein la tête avec les fiches recettes et vous pourrez en faire profiter vos proches dès votre retour chez vous

L'œnologie, l'initiation à la Dégustation

La découverte des sens: rappel des données essentielles sur les grandes régions viticoles, les classifications des vins, savoir lire une étiquette

Les 3 étapes de la dégustation: aspect visuel, aspect olfactif, aspect gustatif

Les arômes: exercice de reconnaissance

les saveurs : appréhender les différentes sensations (sucré, salé; acide, amertume)

Dégustation de 4 vins

Se perfectionner : les caractéristiques des principaux cépages, leurs signes de reconnaissance

l'influence du verre dans la dégustation

Dégustation appliquée de 6 vins

Les thématiques :

Bordeaux

Bourgogne

Matinée ou Après midi Découverte : Initiation à la dégustation suivi d'un buffet froid (charcuterie fine, fromage, dessert)

Groupe de 10 à 15 personnes, atelier pour tout public et activité idéale dans le cadre de séminaires professionnels.

Conditions de souscription

Afin d'apprendre dans les meilleures conditions tout en partageant un moment de convivialité, chaque groupe sera composé de 8 à 10 personnes maxi.

Des prix adaptés pour tous les budgets, de 35€ à 95€

Des ateliers à tout moment de la journée, pour satisfaire le plus grand nombre,

Pour s'inscrire, c'est très simple, 2 solutions:

1. réserver vos ateliers en ligne : e-mail :

infos@accordsparfaits.com,

2. Appeler **Corinne CAMPION** au **06.59.33.30.51**