



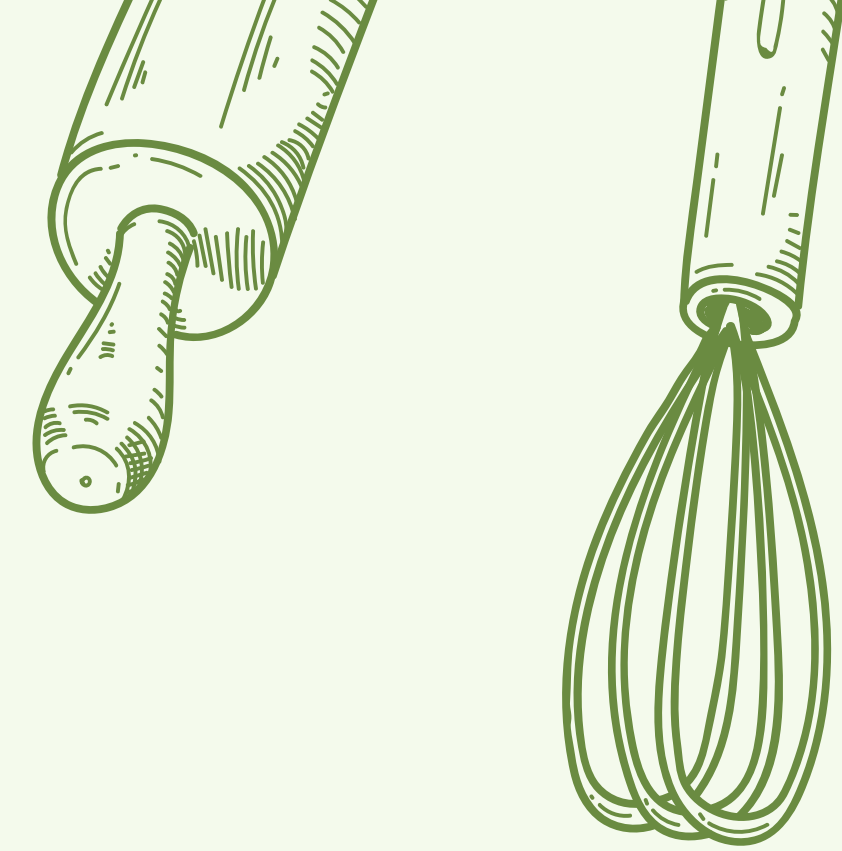
Un dimanche en cuisine ...

Voici mon projet

MON PARCOURS

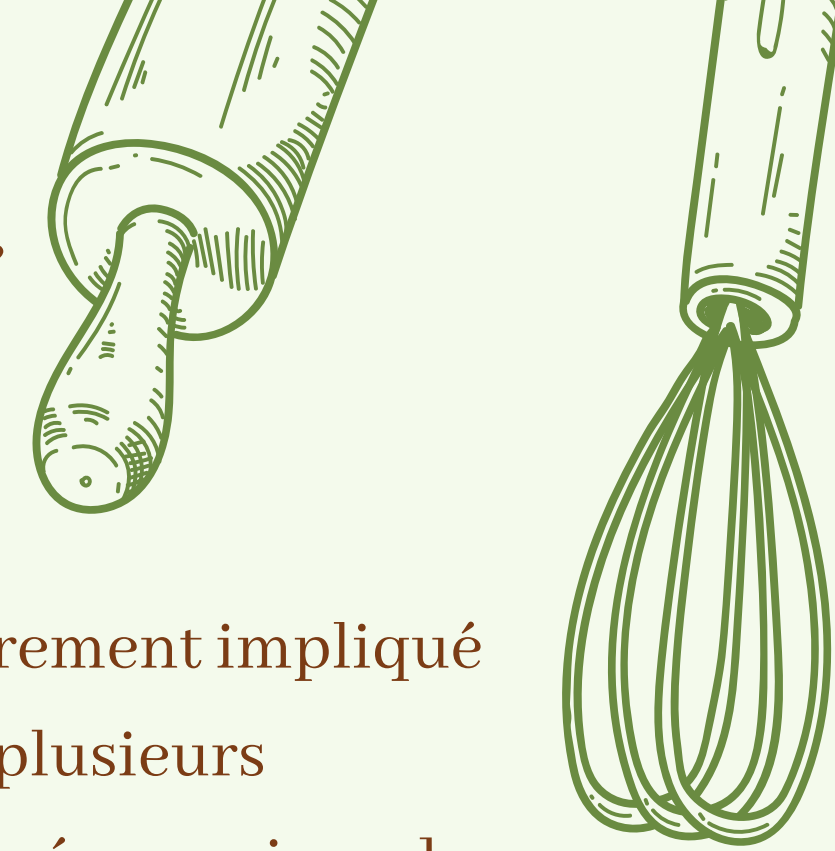
J'ai démarré une école de cuisine dans les années 2000 mais rattrapé par mon envie de travailler j'ai stoppé mes études et pris le chemin de l'entreprise. Pendant 2 ans dans la restauration puis dans un univers très différent, les ressources humaines. Univers dans lequel je vais évoluer durant près de 18 ans

Mais ce premier contact avec la cuisine est toujours resté dans mes veines au quotidien ...





Un dimanche en cuisine ...



LE PROJET

Depuis de très nombreuses années je suis particulièrement impliqué dans les valeurs de "bien manger" ce qui pour moi a plusieurs significations, des élevages et une agriculture raisonnés, soucieux du bien être de la terre et des êtres vivants qui la partagent.



Travailler et valoriser des producteurs de notre belle région est fondamental et possède de nombreuses vertus parmi lesquelles sont présentes la réduction de notre empreinte carbone et l'assurance de consommer de bons produits naturels.

Une autre de mes préoccupations prépondérantes est le respect de l'environnement et la limitation de nos déchets du quotidien.

Un dimanche en cuisine ...

LE PRODUIT - LE BOCAL

Depuis tout petit je suis fasciné par les bocaux, les conserves et les plats mijotés que préparait ma grand-mère. Je les revois soigneusement rangés sur des étagères et à chaque fois cela me donnait tellement faim :)

Quand nous récoltions les légumes du potager et que nous passions des soirées à les préparer et les mettre en bocaux, je sentais que nous faisons quelque chose qui avait de l'importance, je savais alors que nous pourrions déguster ces plats pendant longtemps encore.

Le verre se réutilise à l'infini, les plats appertisés se conservent plusieurs mois voire plusieurs années pour certaines recettes, c'est l'assurance de pouvoir manger à tout moment d'excellents plats préparés à l'avance.



Un dimanche en cuisine ...

POUR QUI ? POURQUOI ?



L'objectif d'*Un dimanche en cuisine* est de permettre à tout le monde et partout de retrouver cet esprit de bon repas préparé dans sa cuisine.

Que ce soit sur son lieu de travail devant son ordinateur, en pause avec des collègues, chez soi après une longue journée, en week-end en famille ou entre ami(es), les bons plats s'inviteront dans l'assiette !

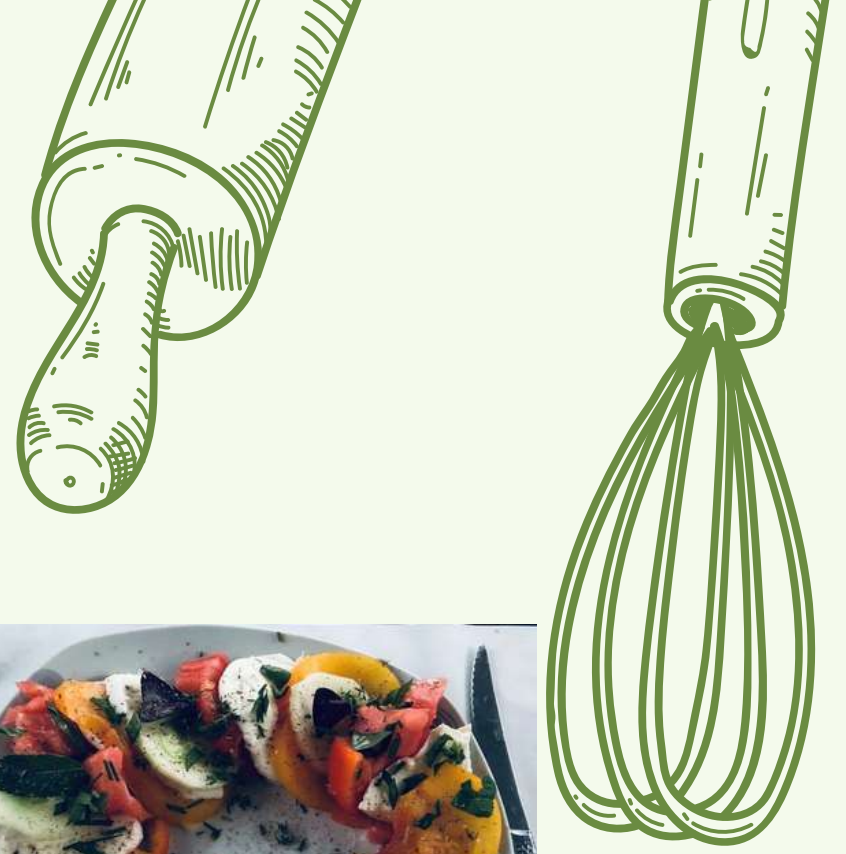
Le principal intérêt est que le(la) consommateur(trice) puisse en quelques minutes réchauffer un plat qui a nécessité plusieurs heures de cuisson (pour la plupart) et de le déguster sans avoir besoin de cuisiner toutes ces heures.

Il ou elle aura la certitude de manger de bons produits (via la transparence dans les producteurs choisis pour élaborer chaque plats qui seront affichés).

Il ou elle aura la possibilité de garder ce plat chez lui(elle) avec un stockage très facile (ne nécessitant pas de températures fraîches), de l'amener à son travail ou bien de le déguster chez lui(elle) !

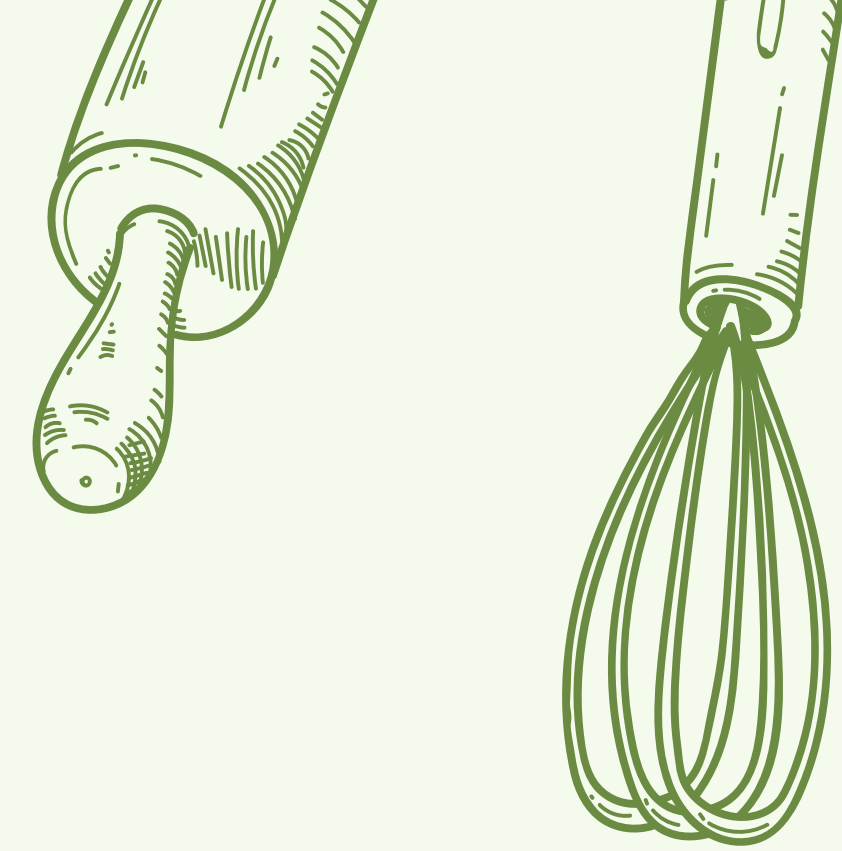
Un dimanche en cuisine ... dans ma cuisine

PASSIONNÉ PAR LA CUISINE, QUELQUES RÉALISATIONS PERSONNELLES ...



*Un dimanche en cuisine ...
... dans ma cuisine*

ET DEPUIS PLUS DE 10 ANS, JE RÉALISE DES BOCAUX



Un dimanche en cuisine ... dans ma cuisine ...

FOIE GRAS À LA TRUFFE D'ÉTÉ ET ARMAGNAC



FABRICATION POUR BOCAUX DE 200 -370 ET 500 ML

Un dimanche en cuisine ... dans ma cuisine ...

PETIT SALÉ AUX LENTILLES



PRÉPARATION EN
BOCAUX
CONTENANCE 1L
(POUR 2/3
PERSONNES)

Un dimanche en cuisine ... dans ma cuisine ...

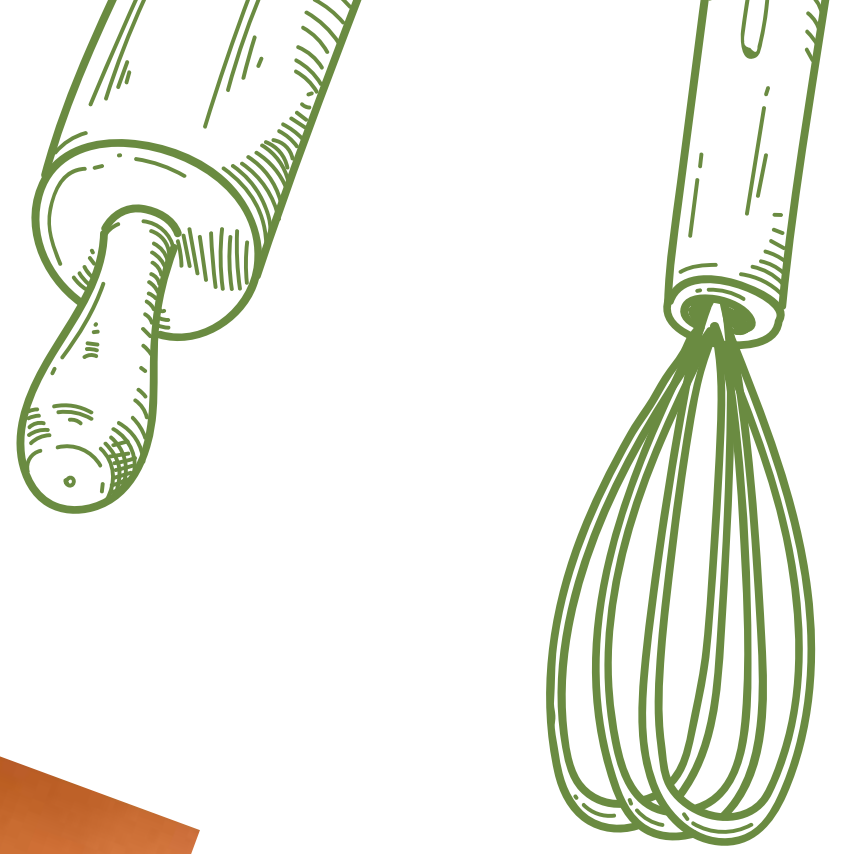
PRÉPARATION CONFIT DE
CANARD



CONTENANTS BOCAUX DROITS 1L

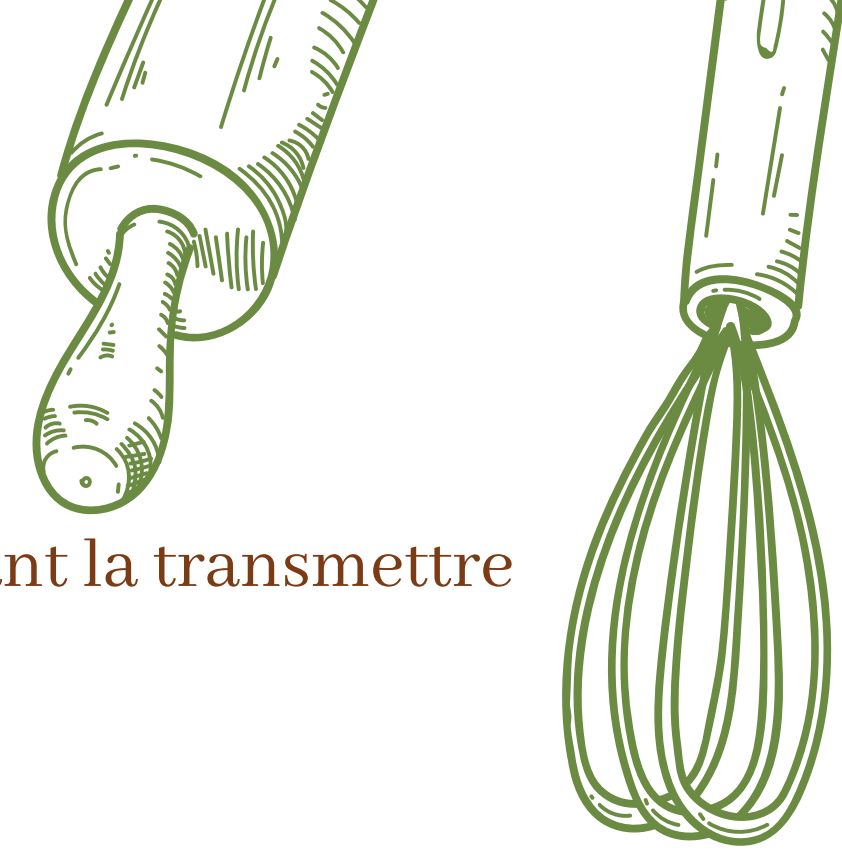
Un dimanche en cuisine ... dans ma cuisine ...

DES LÉGUMES ... ET DES
SOUPES



LÉGUMES DE
MON POTAGER

Un dimanche en cuisine ... dans ma cuisine ...



Cette pièce dans ma maison illustre ma passion pour cette méthode de cuisine. Je veux maintenant la transmettre en en faisant mon métier.

Je saurai en parler, la faire vivre et la partager. Ces valeurs qui me sont chères parlent selon moi à beaucoup de monde.

Je souhaite que chacun se projette quand il ouvrira un de mes bocaux, qu'il se rappelle alors ces moments où les odeurs de cuissons se mêlaient à l'effervescence de convives qui arrivent pour partager un bon moment d'amitié et d'amour ...

Que chacun se rappelle ces bons moments du dimanche en cuisine...

CONSTRUCTION DU BUSINESS PLAN ET DU PREVISIONNEL

Le Business Plan et le prévisionnel ont été construits de la façon suivante :

Deux axes de vente

- La vente directe (BtoC) : *les marchés, la vente via mon futur site internet ...*
- La vente indirecte (BtoB) : *les épiceries fines, les CE, les services de restauration d'entreprise ...*

La vente directe sur mon futur site internet se fera sur le principe "d'abonnements" ce qui permettra à chacun de choisir un "coffret" composé de plusieurs plats en bocaux par semaine plus ou moins importants



Les CE représentent aujourd'hui le plus gros de mon réseau professionnel, de fait, je vais entrer en contact avec eux pour proposer à la vente des coffrets pour les salariés et me positionner sur les cadeaux clients de fin d'année

Certaines structures prennent en charge la restauration des collaborateurs le midi, également je travaillerai sur des partenariats en ce sens

CONSTRUCTION DU BUSINESS PLAN ET DU PREVISIONNEL

Détail de la future tarification



"Terrines" ou "tartinables"
pour l'apéritif
Prix : 5,5 €
Contenance : 165/200 ml



"Plats 2/3 personnes"
Prix : entre 15 et 20 € selon
la recette
Contenance : 1 000 ml



"Plats individuels"
Prix : 8,5 €
Contenance : 500 ml



"Soupes et veloutés"
Prix : entre 3 et 7 € selon la
recette
Contenance : 500 ml ou
1 000 ml

Merci et bon appétit !