

Communiqué de presse

EM's Kitchen : une finale engagée et responsable au profit des Restos du Cœur le 15 février 2024 !

Janvier 2024

Les cinq équipes finalistes coachées par des chefs étoilés alsaciens en découdront le 15 février à KOOMA en plein cœur du quartier de la Krutenau à Strasbourg, de 11h30 à 14h. Le challenge : remporter la victoire face aux autres équipes lors de la grande finale des EM's Kitchen. Cet événement culinaire exceptionnel est une initiative pédagogique créée par le Cap Career de l'EM Strasbourg, qui a mobilisé les étudiants de 2e année du PGE pendant plus de quatre mois et qui figure à la programmation de « Strasbourg mon Amour 2024 » !

EM's Kitchen, une expérience originale et fédératrice

Créés en 2019, les EM's Kitchen constituent un dispositif pédagogique phare du Programme Grande Ecole de l'EM Strasbourg. Imaginé par le Cap Career, le pôle d'accompagnement professionnel et personnel de l'école, ce challenge culinaire se révèle un formidable outil pour développer les soft-skills des étudiants. Esprit d'équipe, créativité, capacité d'écoute, organisation, communication, gestion du stress et du temps... les quelques 400 étudiants de 2e année du PGE acquièrent et travaillent ces qualités au fil des étapes, qui seront autant d'atouts à valoriser pour leurs futures carrières de managers.

EM's Kitchen, c'est faire expérimenter aux étudiants la gestion de projet en groupe sur le long terme avec tout ce que cela implique : fédérer les coéquipiers autour d'un objectif commun, maintenir la motivation des uns et des autres sur la durée, répartir les tâches en fonction des forces et appétences de chacun. Pour cette 6e édition, 30 équipes multiculturelles de 13 personnes ont été constituées en septembre pour :

- créer un concept culinaire de street food réaliste, innovant et éco-responsable sur un thème imposé
- générer un maximum de bénéfiques lors de la finale pour les reverser aux Restos du Cœur

Après avoir planché sur la rédaction du livrable et la finalisation du projet, les équipes participent à la « guerre des pitches » en janvier. Le jury, composé de membres de l'EM Strasbourg et des parrains des Etoiles d'Alsace, sélectionne 15 équipes selon la pertinence du concept, la notion d'éco-responsabilité et la capacité à convaincre. A l'issue de ces pitches, les 15 demi-finalistes se retrouvent en cuisine, dans les locaux de Cuisine Aptitude à Strasbourg, pour confectionner et faire déguster leur plat signature au jury. A la clé, cinq places en finale.

Une édition 2024 inédite sur le thème de l'amour

L'EM Strasbourg a créé un partenariat fort avec les Restos du Cœur Bas-Rhin : chaque euro récolté lors de la finale représentera ainsi un repas distribué par les Restos du Cœur. En complément et pour symboliser les valeurs d'inclusion, d'engagement et de solidarité chères à l'EM Strasbourg, la finale EM's Kitchen du 15 février est articulée sur le thème de l'amour et est inscrite à la programmation de « Strasbourg mon Amour ». Événement ouvert au grand public, toute la population Strasbourgeoise est invitée à participer à la finale, à déguster les plats des étudiants et à s'unir pour soutenir les Restos du Cœur du Bas-Rhin. ■

Les 5 équipes finalistes représenteront 5 thématiques autour de l'amour :

- L'amour est dans la nature
- Le voyage de Cupidon
- Cheese Dating
- L'Amour épicé
- Douceurs Arc-en-ciel

Une dimension éco-responsable omniprésente

Chaque équipe doit argumenter à l'écrit et à l'oral les choix envisagés par rapport à trois critères : la provenance des produits, les pratiques anti-gaspillage et le choix des contenants et produits d'entretien. Lors de la finale, le public pourra aussi découvrir de nombreux acteurs locaux tous engagés autour de la gastronomie responsable en se promenant dans le Village des exposants et en participant à différentes animations.

Des partenariats locaux de renom pour soutenir les équipes

Depuis 2023, l'EM Strasbourg a noué un partenariat inédit avec l'emblématique association « Etoiles d'Alsace », qui rassemble les plus grands acteurs de la gastronomie alsacienne. Ainsi, cinq chefs étoilés ou artisans de renom accompagnent et parrainent les étudiants tout au long du challenge. Ils seront aux côtés de leur équipe respective lors de la finale du 15 février pour leur prodiguer les ultimes conseils. Les parrains sont :

- **Alexis Albrecht**, restaurant Au vieux Couvent à Rhinau - Thématique **L'amour est dans la nature**
- **Krystel Rivière**, Traiteur AVS - Thématique **Le Voyage de Cupidon**
- **Christelle Lohro**, Comptoir Maison Lohro à Strasbourg - Thématique **Cheese Dating**
- **Joël Philipps**, restaurant Le Cerf à Marlenheim - Thématique **L'Amour Epicé**
- **Daniel & Chantal Rebert**, pâtisserie Daniel Rebert à Wissembourg - Thématique **Douceurs Arc-en-ciel**

Pour cette édition très spéciale, la Ville de Strasbourg apporte son soutien au challenge culinaire organisé par l'EM Strasbourg et ses partenaires locaux (parmi lesquels Alsace Lait), qui aura lieu dans les locaux de Kooma, une coopérative engagée autour de l'alimentation bio et durable dans un lieu strasbourgeois emblématique des valeurs promues par l'événement.

Une finale en apothéose le 15 février : les étudiants de l'EM Strasbourg mettent les bouchées doubles au profit des Restos du Cœur

Cinq tonnelles installées dans la cour de Kooma, cinq parrains étoilés, cinq équipes motivées pour gagner cette nouvelle édition des EM's Kitchen, ... De 11h30 à 14h, le public est attendu nombreux pour venir découvrir les concepts innovants et éco-responsables imaginés par les finalistes, et bien entendu pour goûter aux différents mets proposés. Il pourra aussi en profiter pour visiter le village des exposants (tous engagés autour de la gastronomie responsable), assister à des shows culinaires réalisés par les chefs Etoiles d'Alsace et surtout soutenir les Restos du Cœur, puisque la totalité des gains leur sera reversée.

La remise des prix est attendue vers 16h. 3 équipes seront récompensées : le coup de cœur du public, le coup de cœur du jury et le trophée éco-responsable.

Pour Liane Otteni, responsable du Cap Career : *« Ce projet à 360 degrés permet à nos étudiants de s'immerger de manière ludique dans un projet professionnalisant d'envergure, tout en étant sensibilisés aux valeurs de l'école et à l'importance du réseau grâce à la présence de tous nos partenaires. Chacun d'entre eux découvre, à travers cette performance collective, de nouveaux talents et savoir-être qui se révéleront indispensables dans leur carrière professionnelle et pour devenir des leaders qui contribueront à construire notre société de demain plus engagée et plus responsable. »*

Contact presse EM Strasbourg

Michèle Lambert

michele.lambert@em-strasbourg.eu - tél : 03 68 85 83 63 / 06 08 83 54 03