



Team cooking

*Ateliers culinaires écoresponsables
avec Nathan Sivitz*

**Fédérez votre équipe autour
d'une expérience inspirante,
joyeuse et engagée**

“

*Des ateliers conviviaux et porteurs de sens, pour
renforcer la cohésion de vos équipes tout en les
sensibilisant aux enjeux de l'alimentation durable.*


SOURCED™
Cuisine éthique & durable

Présentation

Sourced, entreprise à mission & organisme de formation certifié Qualiopi

Les missions

- Guider de manière ludique les particuliers vers une alimentation saine, gourmande et durable
- Former les professionnels de la restauration aux pratiques écoresponsables et aux savoir-faire d'une cuisine durable
- Créer des expériences de team building inspirantes, joyeuses et engagées pour fédérer les équipes autour de l'alimentation durable



la vision Sourced

**Rendre accessible et désirable
la transition vers une alimentation durable**



Nathan Sivitz, fondateur

*Cuisinier formateur engagé et passionné,
ancien sous-chef de cuisine en restaurants étoilés,
spécialisé dans une approche systémique de
l'alimentation*



5 bonnes raisons d'agir avec Sourced !

Pour prendre soin
de vos collaborateurs
& de l'Environnement

Pour développer
votre culture RSE

Pour renforcer
la cohésion d'équipe,
sans compétition

Pour affirmer
vos valeurs

Pour inspirer
la joie et l'action
dans la gourmandise



Le concept du team cooking avec moi

Comme à la maison, dans un lieu authentique

- J'ai sélectionné des lieux partenaires chaleureux, remplis de caractère et d'histoire. On s'y sent comme chez soi ! Vous préférez cuisiner sur place ? Je me déplace aussi dans vos locaux pour créer un espace convivial.

Une cuisine simple, durable et accessible

- Mes recettes sont faciles à refaire au quotidien, avec des ingrédients bio, locaux et de saison. C'est une cuisine qui fait du bien au cœur, au corps et à notre planète, mettant le végétal à l'honneur pour en explorer toutes les saveurs et possibilités.

Une expérience de coopération où chacun trouve sa place

- Mes ateliers volontairement organisés en petits groupes (max 15 personnes) permettent à chacun de s'exprimer et de participer activement, dans un esprit de coopération et de bienveillance. Pas de compétition, seulement le plaisir de cuisiner et de créer ensemble.

Un atelier pour s'éveiller, sans stigmatiser

- Mon approche est bienveillante. Je souhaite sensibiliser chacun à l'alimentation durable sans jugement. Chaque atelier est une invitation à se reconnecter à son alimentation, aux saveurs, à éveiller ses sens, et à explorer des choix plus écoresponsables...

Les bénéfices pour votre équipe

- ✓ Une pause de bien-être et de gourmandise
- ✓ Des interactions sincères dans une ambiance détendue
- ✓ Des pratiques écoresponsables à intégrer au quotidien
- ✓ Des joyeux et savoureux souvenirs communs
- ✓ Une reconnexion à l'alimentation
- ✓ De la créativité et des découvertes culinaires



Les thématiques conçues pour vous



Cuisine de saison végétarienne



Préparez des plats variés, colorés, gourmands et équilibrés avec des ingrédients locaux et de saison.



Cuisine antigaspillage



Apprenez à valoriser les restes et réduire le gaspillage alimentaire à travers de savoureuses recettes végétariennes.



Sodas maison sains et naturels



Créez vos boissons pétillantes et fermentées à l'infini à partir d'ingrédients simples et naturels.



Initiation à la lactofermentation



Découvrez cette technique ancestrale pour conserver, enrichir les saveurs des aliments et préserver la santé.



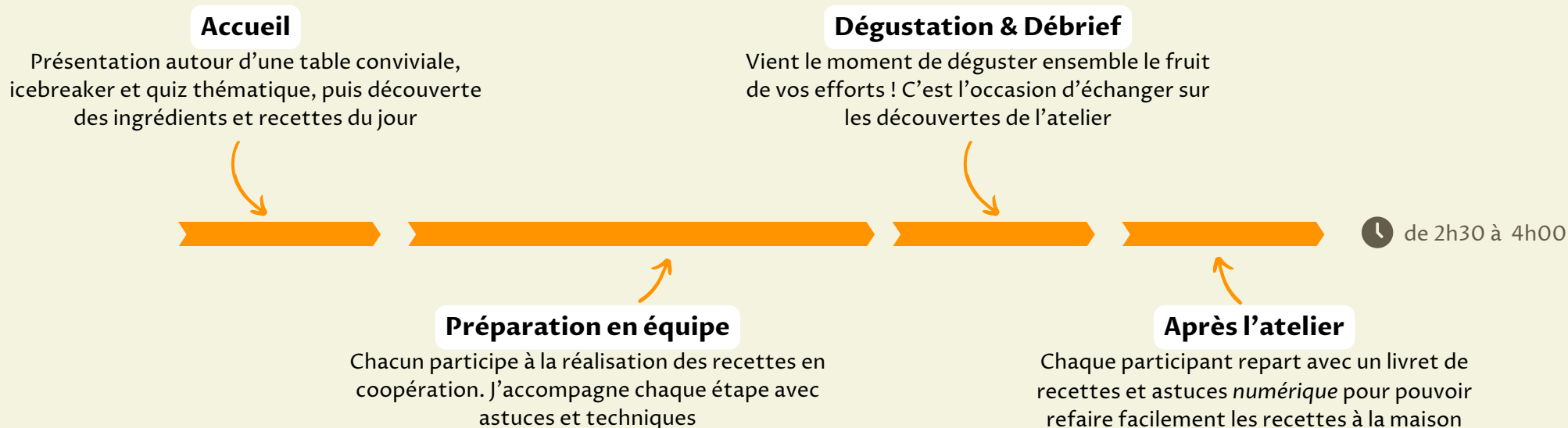
Envie d'une expérience encore plus personnalisée ?

Mes ateliers peuvent être conçus sur-mesure pour répondre à vos envies et vos thématiques favorites



Aperçu du programme d'un atelier team cooking

Le déroulé



Les +

- ✓ Matériel écoresponsable de cuisine
- ✓ Livret recette envoyé à chaque participant par mail
- ✓ Boissons fraîches offertes lors de la dégustation
- ✓ Prêt de tabliers écologiques



Mes valeurs & engagements



Un matériel éthique et durable

J'ai sélectionné des outils et ustensiles en grès, bois et verre, alliant beauté, artisanat engagé et respect de votre santé. Ces matériaux sont faits pour durer, réemployés et respectueux de l'environnement. C'est aussi ma manière de **prendre soin de vous**.



Des ingrédients d'exception

100 % bio, toujours de saison, majoritairement **locaux**, et achetés en **vrac** pour réduire les emballages.

Mes fournisseurs prioritaires sont : Finisterra, coopérative engagée Biocoop & des producteurs locaux.



Pleine conscience, au service de votre satisfaction

Chaque prestation que je réalise est pensée et menée avec **attention et intention**, pour vous offrir une expérience pleinement significative.



Un engagement cohérent

Préserver le vivant au-delà de l'alimentation.

Dans l'esprit de la fable du colibri symbolisée par la goutte d'eau du logo, Sourced s'engage pleinement pour une justice sociale et écologique : serveur web ; impression ; forfait mobile ; système bancaire, etc.



Une gestion responsable des déchets ou excédents

Tri systématique et limitation des déchets cartons et plastiques par l'achat en vrac au maximum. S'il y a des excédents alimentaires à l'issue des ateliers, je les valorise dans les **bacs de compostage** près de chez moi. De nouveaux légumes naîtront de cette matière.



Soutien à l'artisanat & à l'économie locale

Je mets en avant **le savoir-faire d'artisans et d'entreprises engagés**. Par exemple, j'utilise "Berthe", le premier sac isotherme 100% naturel conçu par la maison Mouton Givré, pour transporter les ingrédients frais avec soin et respect de l'environnement.



Les lieux partenaires

Pour que chaque atelier soit une expérience mémorable et chaleureuse, j'ai choisi des lieux qui ont une âme, un caractère unique et où l'on se sent bien. Ces endroits sont tenus par des passionnés qui partagent les valeurs que je porte avec Sourced. Chaque cuisine est soigneusement sélectionnée pour offrir à votre équipe un moment de déconnexion, dans un cadre inspirant et authentique.

Quelques exemples des lieux sélectionnés pour vous

La Grande Maison



📍 Brest

Un lieu chargé d'histoire, une demeure d'exception à l'ambiance chaleureuse : un moment de déconnexion pour votre groupe.

Le manoir de Keranden



📍 Landerneau

Un tiers-lieu inspirant, niché dans le parc de Keranden à Landerneau, animé par une communauté accueillante et créative, parfaite pour un moment de partage en équipe.

La PAM



📍 Brest

Un tiers-lieu au cœur de Brest, créé par des passionnés pour transformer l'ancienne imprimerie en un espace chaleureux, pour imaginer un futur local et humaniste.



Modalités & témoignages

Tarifs de base de l'atelier

- Atelier de **6 à 10 participants** : à partir de 500,00€ TTC
- Atelier de **11 à 15 participants** : à partir de 750,00€ TTC

 Ces tarifs incluent l'animation, les livrets de recettes, le prêt des tabliers

Frais additionnels

• Location du lieu

Frais variables selon l'endroit choisi si vous optez pour un de mes lieux partenaires

• Frais de déplacement

Les frais de déplacements sont calculés à partir des données de GoogleMaps pour la distance jusqu'au lieu de livraison et le barème de 0,50€ par km aller-retour

• Ingrédients écologiques

Les matières premières sont facturées en sus de la prestation au titre de débours (ainsi, pas de marge réalisable sur la matière première) dans la limite fixée dans le mandat de débours, ajusté selon le nombre de participants et la thématique

Ce qu'ils disent de mes ateliers culinaires

“**Marine**



Nous avons pu faire intervenir Nathan pour animer un atelier cuisine dans le cadre d'une de nos actions de prévention sur l'alimentation saine et durable. Nathan est d'un grand professionnalisme, à l'écoute et réactif. Avec des propositions d'animations claires et complètes. Les participantes ont été ravies de l'atelier cuisine. Je recommande vivement.

“**Ambre**

Merci Nathan pour ton partage et ta pédagogie, c'était une super expérience que je recommande à 100%, très instructive et pleine de découvertes !

“**Cédric**



Structuré, organisé & exigeant, faire confiance à SOURCED, c'est la garantie d'une prestation qualitative & durable !



Prêt à fédérer votre équipe autour d'un team cooking ?

Contactez-moi pour fixer un entretien exploratoire !

Je serai ravi d'échanger avec vous pour organiser un atelier adapté à votre équipe et à vos objectifs.

Ensemble, créons un moment de partage autour de la cuisine durable.

Me contacter

Nathan Sivity

06 95 02 04 80

bonjour@sourced-ateliercuisinebretagne.fr

sourced-ateliercuisinebretagne.fr

