

MYCUISINIER *à domicile*

Dossier de presse - Septembre 2010



Tous les cuisiniers sont sur MyCuisinier.com !



Sommaire

<i>Le service</i>	<i>p.3</i>
<i>Notre démarche</i>	<i>p.4</i>
<i>Notre histoire</i>	<i>p.5</i>
<i>L'équipe</i>	<i>p.6</i>
<i>En images</i>	<i>p.7</i>
<i>Nous contacter</i>	<i>p.16</i>
<i>Mentions légales</i>	<i>p.16</i>

Le service

Concept

Pourquoi n'y a-t-on pas pensé plus tôt ?! MyCuisinier permet à **tout le monde** de proposer ses **services dans le domaine de la cuisine**. Cuisinier **amateur ou professionnel**, tout le monde peut s'inscrire ! Nous souhaitons faire de mycuisinier.com une **plateforme incontournable** dans les services de la cuisine à domicile.

Le principe ? Un **profil** cuisinier pour se présenter, des **annonces** pour proposer ses services et le tour est joué ! **MyCuisinier est le 1er site à proposer ce service !**

Cuisiniers

Professionnel ou amateur ?

Vous êtes passionné de cuisine et souhaitez partager votre passion ? Proposez un **cours de cuisine** "spécial confiture" ou organisez des matinées chez vous où tout le monde repart avec 1 pot !

Vous mettez toujours les petits plats dans les grands lorsque vous recevez du monde ? Proposez un service de **préparation de dîner à domicile !**

Vous êtes **cuisinier** dans un restaurant ou chef à domicile confirmé ? Proposez vos services de traiteur, de dîner à domicile etc...

Lorsque les cuisiniers s'inscrivent sur le site, ils se créent un profil spécifique qui permet, lors de la recherche, de distinguer les **amateurs** des **professionnels**. Par exemple, outre une distinction graphique des deux profils, les cuisiniers professionnels peuvent détailler leurs expériences et leur parcours.

Le cuisinier peut mettre des photos sur son profil et dans chacune de ses annonces.

MyCuisinier.com lui permet de créer une véritable vitrine pour ses services et ainsi recruter de nouveaux clients.

Les clients

Les clients sont tous ceux qui viennent **chercher un cuisinier** sur le site, que celui-ci soit **professionnel** ou **amateur**.

Un moteur de recherche adapté leur permet de cibler par **zone géographique**, type de **prestation** et **mots clés** afin de trouver rapidement le cuisinier correspondant à leurs attentes. Lors de la recherche, il est aussi possible de cibler par profil de cuisinier, professionnel / amateur.

Vous recherchez un cuisinier qui s'occupe de A à Z de **votre dîner** ?

Envie d'une **journée gastronomique** à la découverte des produits du terroir ?

Vous souhaitez réussir à tous les coups vos **macarons pour vos invités** ?

Grâce à la pluridisciplinarité des profils disponibles sur MyCuisinier, de l'amateur au chef cuisinier, il est facile de trouver celui qui convient.

Notre démarche

La démarche de MyCuisinier

Permettre à tout le monde de s'inscrire comme cuisinier est issu de **divers constatations** dans le monde de la cuisine aujourd'hui :

De très nombreux **blogs et sites sur la cuisine** existent et font ressortir d'une part un réel engouement pour ce domaine là mais aussi un niveau de cuisine de certains amateurs qui dépasse largement le stade du simple "cuisinier du dimanche".

La **presse papier** est aussi largement touchée par cet engouement à travers de nouvelles rubriques de cuisine ou de nouveaux magazines qui fleurissent sans cesse.

Cela se remarque aussi largement à travers le nombre **d'émissions de télévision** dédiées à la cuisine qui connaissent une très bonne d'audience. Ainsi, l'émission de M6 "un dîner presque parfait" a largement séduit à travers son concept de rencontres entre particuliers dans une compétition culinaire amicale où le niveau est souvent élevé. On a pu notamment le remarquer avec leur spéciale "combat des régions", où les particuliers étaient notés par des chefs reconnus.

MyCuisinier est donc né de l'envie de proposer un service adapté aux tendances actuelles et totalement nouveau : **Nous sommes les 1ers à proposer ce service.**

Nous nous sommes associé à Louis Le Jeune, cuisinier diplômé de l'institut Paul Bocuse et qui nous apporte ses conseils quand aux services à apporter.



Notre histoire

MyCuisinier a tout d'abord débuté par une rencontre et un premier projet.

En **2006 dans un foyer d'étudiants à Paris, Martin, François et Quentin** se sont rencontrés pendant leur première année d'étude.

Afin de pouvoir profiter de la vie étudiante et voyager, ces trois amis donnent des **cours particuliers** à des élèves de tout niveau. Pendant 1 an, ils testent **tous les moyens** pour pouvoir donner des cours : annonces dans les boulangeries ou à la mairie, inscription dans des organismes scolaires...

Ces trois amis décident de mettre à disposition des autres étudiants un moyen de donner simplement des cours particuliers à des élèves en difficulté. En associant leurs compétences, Ils créent alors la plateforme **MyProf.fr**, espace de mise en relation entre étudiants de Grandes Ecoles et particuliers. Le site ouvre début 2009 et compte à présent plus de **1500 étudiants inscrits**, partout en France.

Motivés par le succès de ce premier service, et attirés par le monde de la cuisine, en repartant de la structure de MyProf, Ils décident de créer **MyCuisinier.com**

Le principe reste le même : Créer une **plateforme d'échange** dans un domaine précis, avec de nouvelles fonctionnalités adaptées au monde de la cuisine.

Tout est refondu : le site MyCuisinier.com naît en version bêta début juin. Après un été de test, de rencontres avec des cuisiniers et d'optimisation, **le service est officiellement lancé en septembre 2010.**

L'équipe

Mais qui sont ces étudiants passionnés d'entrepreneuriat et qui aiment la cuisine ?



Martin Balas a depuis quitté Paris pour la Suisse où il est étudiant en dernière année à l'école Polytechnique de Lausanne. Il est le responsable du développement web.

Contact : martin.balas@gmail.com



François Morrier étudiant en 5^{ème} année l'ENSCI, l'école nationale supérieure de création industrielle, passionné de cuisine et de design, est responsable du design et de la rédaction du blog MyCuisinier.

Contact : fmorrier@gmail.com



Quentin Reygrobellet est en 3ème année à l'EM Lyon. Il s'occupe de la gestion quotidienne de MyCuisinier.com

Contact : quentin@mycuisinier.com

2009, renforcement de l'équipe avec l'arrivée de :



Antoine Garnier-Castellane est en double formation Master 2 Management de la Technologie et de l'Innovation à Paris-Dauphine / Dernière année d'Ingénieur ESIEA. Il s'occupe avec Martin du développement web.

Contact : ancast@gmail.com

En images

Accueil

MYCUISINIER *à domicile* **la révolution dans la cuisine est en marche !** Connexion

[Accueil](#) [Trouver un cuisinier](#) [Déposer une annonce](#) [Comment ça marche ?](#) [Les avantages](#) [Blogs de cuisiniers](#) Le Blog


Sur MyCuisinier, amateurs passionnés et professionnels proposent leurs services dans la cuisine à domicile


La Fédération Française de Cuisine Amateur est partenaire de
MYCUISINIER



Préparation de Dîner à domicile

Un dîner à préparer ?
Des cours de cuisine à domicile ?
Je cherche un cuisinier !

Je prépare des dîners
Je donne des cours ...
Je suis cuisinier !

Inscription Newsletter

Email

S'inscrire
 Se désinscrire

GO !

 **MyCuisinier** sur Facebook
Vous aimez ça, je n'aime plus



Les derniers cuisiniers inscrits

 CHRISTIAN DUFELLE Caudebec les elbeuf (76320)  cuisinier amateur	 ARMAND LAVACHI Montpellier (34000)  cuisinier professionnel Chef de cuisine	 LYDIE GUZZO Fontaine les dijon (21121)  cuisinière amateur
 ROBERT MAYER Paris (75001)  cuisinier professionnel Chef à domicile - Cours de cuisine pâtisserie	 THIERRY CERISIER Paris (75008)  cuisinier amateur	 FABRICE BLOCH Paris (75019)  cuisinier professionnel Cuisinier
 MELLIA BOY-MARCOTTE Palaiseau (91120)  cuisinière amateur	 JEAN-LUC GONNET Lille (59000)  cuisinier professionnel Chef et cours à domicile	 CHARLINE JACQUINET Saint mihiel (55300)  cuisinière amateur

Visualisation du profil d'un cuisinier amateur :

MYCUISINIER *à domicile*  *la révolution dans la cuisine est en marche !*

Accueil | Trouver un cuisinier | Déposer une annonce | Comment ça marche ? | Les avantages | Blogs de cuisiniers | **Le Blog**

Profil de Pierre, cuisinier

Particulier  ★★★★★

 [Propose](#) ▶ Cours de cuisine

[Département](#) ▶ Bordeaux (33000)

[Contacter ce cuisinier](#) 



Présentation

Bonjour ! Je m'appelle Pierre et je suis un grand passionné de cuisine depuis ma plus tendre enfance... Je vous propose à travers mes différents services, de vous livrer les secrets de ma grand mère pour une confiture parfaite, ou encore de vous apprendre à ne plus rater vos macarons maison! Je peux me déplacer chez vous, ou vous pouvez venir chez moi, ma cuisine est grande ouverte !

Mes services :

-  [Réussissez vos macarons à domicile !](#)
-  [Découvrez mes secrets pour une confiture parfaite !](#)
-  [Cours de cuisine moderne](#)



Délicieux macarons faits maison



Confitures maison, abricot, figue, orange

[Partager sur facebook](#)  [Partager sur twitter](#) 

Annnonce de cuisinier professionnel :

Préparation de dîner à domicile avec Bernard

Professionnel ▲ ★★★★★

[Contacter ce cuisinier](#)

+ Voir le profil 

Activité ▶ Chef à domicile

Prestation ▶ Dîner à domicile

Ville ▶ Toulouse (31000)

Description

Un chef à domicile pour tout vos diners ! Je me déplace chez vous et m'occupe de tout. Vous profitez de vos invités !

Nous voyons ensemble le menu que vous souhaitez, puis je fais les courses, le jour J, afin d'avoir uniquement des produits frais.

Je cuisine ensuite chez vous, avec vos instruments et / ou les miens. Je m'occupe du dressage de la table et des assiettes, du service et enfin du débarrasse et de la vaisselle. Je peux éventuellement venir accompagné d'un serveur pour une réception avec plus de 8 personnes, afin de pouvoir me consacrer pleinement à la cuisine !

Un exemple de menu :

- Crème de cocos aux St Jacques
- Calamars snackés, quinoa et pamplemousse en aigre doux
- Brandade parmentière aux piquillos
- Macarons à la meringue suisse

N'hésitez pas à consulter mon profil pour en savoir plus sur moi !

A très bientôt !

Prix / Tarifs

De 2 à 8 personnes : forfait à 250€ tout compris, hors matière première
Au delà de 8 personnes : 30€ par personne

 

Mots Clefs : chef a domicile, chef cuisinier, cuisinier a domicile,

Profil d'un cuisinier professionnel :

Profil de Bernard Dupond, cuisinier professionnel

Professionnel ▲ ★★★★★

Activité ▶ **Chef à domicile**

Ville ▶ **Toulouse (31000)**

Contactez ce cuisinier



Présentation

Bonjour
je suis chef cuisinier à domicile
Je m'occupe de tous vos repas à domicile de A à Z !
N'hésitez pas à consulter mes annonces et me contacter pour de plus amples renseignements...
Merci et à bientôt !

Expériences / Spécialités

La Cuisine c'est ma passion pouvoir vous en faire profiter est un réel bonheur.

Issu de l'École Hôtelière de Capbreton dans les Landes, c'est parrainé par un Maître Ouvrier de France que je suis monté à Paris pour exercer ma passion « La Cuisine » dans les plus grands restaurants et hôtels de la Capitale.

Aujourd'hui j'ai décidé de vous faire partager cette passion avec une cuisine sur mesure véritable reflet de mes compétences et de mon originalité.

Repas d'affaires, anniversaire, fête ou tout simplement repas de famille ou entre amis, n'hésitez plus, contactez moi. Je m'occupe de Vous.

Mes services

 [Préparation de dîner à domicile](#)



Nous contacter

Contact Presse : Quentin Reygrobellet

Mail : quentin@mycuisinier.com



: 06 98 18 41 93

Nous répondrons à toutes vos questions et demandes avec plaisir !

Mentions légales

Crédits photos : fotolia

Two red and yellow sweet peppers © *vitmihailov*
plat cuisiné © Tilio & Paolo
Party Table © Nikoner
Trois macarons © Karl Bolf
macarons empilés © auremar
planche à cuisiner avec les ingrédients © Charly
Marmelade © *Claudia Baldassarre*
préparation de la gelée de pommes © gagou
confiture © michael barriera
Four Red Tomatoes © *Barbro Bergfeldt*

MyCuisinier.com est un site édité par :

Carneade Media

www.carneademedias.com

4 Avenue General Leclerc - 91800 BRUNOY

SIRET : 51796307000019

