

Sigory  
CUILLERON

PRESTATIONS ET ANIMATIONS



# GRÉGORY CUILLERON, CUISINIER ET CONFÉRENCIER HANDI-ENGAGÉ

*« Plus que jamais, faisons bouger les lignes et les mentalités pour le monde de demain et recréons du lien et du sens ensemble... »*

Originaire de Lyon, **Grégory Cuilleron a remporté en 2009 le concours national Un dîner presque parfait : le combat des régions et a participé à l'émission Top chef sur M6.** Il a depuis animé plusieurs émissions de télévision sur Disney Channel, France 2 ou encore France 5 comme notamment sa série documentaire **La Tournée des Popotes.**

Handicapé d'un bras de naissance et ambassadeur de l'Agefiph pendant près de 8 ans, Grégory s'implique au quotidien pour le soutien de l'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap.

Cuisinier et entrepreneur, Grégory intervient également sur d'autres thématiques comme la performance, le dépassement de soi, la cohésion d'équipe, l'entrepreneuriat sous forme de conférence et table ronde mais également de manière plus ludique en se servant de la cuisine comme moyen d'échange et d'expression sous forme de démonstrations, cours, dîners privés...

Chacune de ses interventions est personnalisée pour s'adapter aux besoins de chacun tout en conservant une approche dynamique et positive dans le but de faire bouger les mentalités avec simplicité, humour et bon sens !



*« J'ai reçu de nombreux témoignages après les émissions culinaires auxquelles j'ai participé. Ainsi, les tâches quotidiennes depuis ma tendre enfance étaient devenues, le temps de quelques émissions, des actes de bravoure. Etrange... je n'ai aucun sentiment de revanche mais tout cela m'a fait prendre conscience que j'avais la possibilité d'agir. »*

## NOUVEAU FORMAT COVID SAFE

*« À distance, faisons passer des messages de manière positive en échangeant et en partageant ! »*

Avec la crise sanitaire actuelle, il est impératif de se protéger les uns les autres tout en continuant à créer le monde de demain en faisant bouger les mentalités, en renforçant les liens et la cohésion d'équipe. C'est pourquoi nous vous proposons de nouveaux formats d'interventions Covid safe réalisés à distance :

- **La conférence en direct\*** : À distance, Grégory intervient sur la thématique de votre choix sous forme de vidéo en direct afin de pouvoir interagir avec vos collaborateurs présents au sein de l'entreprise ou en télétravail. La conférence peut être enregistrer afin de pouvoir la rediffuser sur vos outils de communication interne (intranet, newsletter...)
- **Le cours de cuisine ou démonstration culinaire à distance en direct ou enregistré\*** : Grégory vous propose de réaliser un cours ou une démonstration à distance en direct de sa cuisine afin de pouvoir interagir avec les participants et créer du lien. On fixe un rendez-vous à l'heure et la date de votre choix (cela peut être en soirée). On vous transmet une liste d'ingrédients et le matériel à prévoir afin que les participants réalisent la recette avec Grégory en live. Tout peut être enregistré afin de pouvoir rediffuser l'évènement sur vos outils de communication interne.

\* Possibilité d'accompagnement technique si besoin.

## SON OUVRAGE LA VIE À PLEINE MAIN



**La vie à pleine main**  
**Editions Albin Michel.**

En collaboration avec le romancier Alexis Jenni, Grégory revient sur sa vie avec énergie et humour en développant une vraie réflexion autour du handicap.

Ce livre est disponible dans toutes les librairies et sur commande.  
Prix : 16,90€

*« Je suis agénésique, je suis né avec une seule main. Je suis devenu handicapé à 27 ans, quand on m'a vu à la télé, parce qu'avant je n'avais jamais pensé l'être. Je menais une vie normale à quelques détails près. Maintenant je sais ce que c'est que le handicap, je l'ai vu de dehors, puis de dedans et je trouve qu'il est important d'en parler. »*

# DES PRESTATIONS SUR-MESURE

## Conférences

Diversité, sensibilisation au handicap, cohésion d'équipe, dépassement de soi, performance, entrepreneuriat, inclusion... Grégory intervient sur différents domaines sous forme de conférences selon vos besoins et objectifs. À travers son parcours et son expérience, il fait passer des messages clés en interagissant avec les participants.

**La conférence peut se coupler avec toutes les autres interventions permettant ainsi d'avoir un moment formel et un autre plus ludique avec les animations culinaires.**

## Cours de cuisine

Très sensible à l'éveil au goût et au partage de son savoir-faire, Grégory vous propose d'animer un cours de cuisine autour d'une ou deux recettes selon votre choix. Une dizaine de participants (jusqu'à vingt en binôme par cours) cuisinent avec lui des plats ludiques et accessibles à base de produits frais et de saison. Le but : renforcer la cohésion d'équipe et l'entraide, apprendre des gestes, des astuces et des associations de goût.

**Pour les groupes plus nombreux, Grégory peut faire plusieurs cours les uns à la suite des autres.**



# DES PRESTATIONS SUR-MESURE

## Démonstrations culinaires

Evènement interne ou externe, salon professionnel ou grand public... Grégory intervient sous la forme de démonstration culinaire en réalisant une ou deux recettes devant vos convives, clients ou employés et en terminant le show par une dégustation d'une trentaine de bouchées par recette.

**Cerise sur le gâteau : pour un public plus nombreux, il est possible de faire reproduire la recette par un traiteur extérieur ou par votre restaurant d'entreprise pour augmenter le nombre de bouchées.**

## Déjeuners et dîners privés

Pour vos petites ou grandes occasions, pour vos salariés ou vos clients, Grégory réalise des déjeuners ou dîners privés. Selon vos objectifs et besoins, il peut adapter le repas à la thématique de votre choix.



## Signature de menus et création de recettes

Cuisinier passionné, Grégory vous propose de signer vos menus d'entreprise. Il concoctera spécialement pour vous un plat ou un menu selon votre choix et se rapprochera de vos équipes pour échanger et veiller à la bonne réalisation de ses recettes. Grégory peut également être présent le jour J pour travailler avec vos équipes et échanger avec l'ensemble de vos employés de manière informelle après le déjeuner.

**Pour les professionnels de la restauration, il propose également de créer des recettes spécialement et exclusivement pour vous en son nom ou en marque blanche.**

## Proposez vos idées !

Grégory aime le goût de l'aventure et ne s'enferme dans aucune case, n'hésitez pas à nous proposer vos idées et vos projets. Nous tâcherons de répondre au mieux à votre demande !



**POUR TOUTES DEMANDES  
D'INFORMATIONS ET DE DEVIS,  
MERCİ DE CONTACTER :**

*Agence Camille Cartier*

Pauline Ramuz

06 37 81 43 69

pauline@camillecartier.fr

