



© CAPDEL

## ÉVEILLER SES SENS

Mettre les sens en émoi est une autre façon de récompenser et de motiver. Façon classique via des dégustations œnologiques ou gastronomiques. Hors des sentiers battus, elles peuvent prendre la forme par exemple d'ateliers vigneron et de découvertes de vins bio organisés par Oenodyssée. Ou d'un élégant coffret cadeau comme ceux de la collection « Vino Gourmet » de chez Liberty. Com'ondit propose de son côté un rallye des cinq sens ponctué d'ateliers où l'ouïe, la vue, l'odorat, le toucher et le goût sont mis à l'épreuve tandis que Cap Kaya met en place pour les incentives des balades en vélo dans des vignobles avec des haltes dégustations dans des domaines viticoles et agricoles. « Très convoités aussi, les cours de cuisine avec des chefs locaux ainsi que ceux de cuisine bio et équitable », souligne Erwan Chichery, gérant de Cap Kaya.

Dans un autre genre, les Yachts de Paris embarquent les convives pour une croisière sur la Seine couplée avec des cours de cuisine ou une découverte culturelle.

Beaucoup plus régional, Patrick du Gros, responsable de l'association Miam Miam, accueille dans une magnifique magnanerie située dans le Gard des groupes pour une initiation aux épices et leurs multiples utilisations en cuisine. « On commence par les plus faciles, nos vieilles herbes et plantes locales et traditionnelles, le fenouil, le thym, la sauge, la sarriette... Les épices, c'est savoureux et stimulant tout en étant bon

Fini les sports extrêmes et le dépassement de soi, les participants veulent du vert et de la détente. Ici un séminaire organisé par Capdel.

*pour la santé : on mange mieux. C'est un retour au slow food et aux vrais goûts des aliments cultivés par les petits producteurs locaux »,* affirme ce passionné. Toujours en Provence, au château de Berne, à Lorgues, les participants jouent avec les aromates, l'huile d'olive et les produits du cru sous la houlette du chef de l'école de cuisine.

Enfin une autre façon insolite de mettre les sens en exergue, c'est d'inviter ses collaborateurs à un dîner dans l'obscurité totale au restaurant « Dans le Noir » à Paris. Le service et la cuisine sont assurés par des non-voyants. Expérience intéressante à vivre car non seulement tous les sens sont sollicités, mais aussi toutes les barrières physiques et hiérarchiques tombent. Belle façon d'échanger, de communiquer et de souder les équipes !

→ LA COMPAGNIE DES CADEAUX (coffret Liberty)

Tél. : 0892 68 09 07.

[www.coffretscadeaux.fr](http://www.coffretscadeaux.fr)