

DANS LA PEAU D'UN ENQUÊTEUR



OBJECTIF

Vivre de l'intérieur l'expérience unique d'un enquêteur gastronomique et découvrir les codes, outils et secrets de ce métier fascinant.



CONCEPT

Qui sont ces femmes et hommes de l'ombre qui décident de la réputation d'un restaurant ? Que cherchent-ils ? Comment jugent-ils ? Cet atelier vous plonge dans le quotidien d'un enquêteur d'un grand guide gastronomique (type Gault & Millau ou Michelin), entre expertise, discrétion, analyse sensorielle... et émotion.



CONDITIONS

- Jusqu'à 48 participants (4 équipes de 12)
- Espace restauration + cuisine pédagogique
- Atelier encadré par Jacques Bally + chef partenaire



DÉROULÉ DE L'ATELIER

1. Introduction et rôle d'un enquêteur

- Méthodologie d'évaluation
- Grille de notation professionnelle
- Enjeux de neutralité et de discrétion

2. Expérience de dégustation en conditions réelles

- Menu 4 plats élaboré par un chef invité (ex. Alejandro Cottoret)
- Analyse des cuissons, assaisonnements, produits, terroirs
- Évaluation du service, de l'harmonie et de l'expérience globale

3. Debrief collectif & échanges

- Partage d'impressions et restitution des évaluations
- Discussions autour du rôle de l'émotion, des tendances, du storytelling culinaire
- Focus sur les comportements attendus lors d'une enquête (prendre des photos, demander à visiter la cuisine, etc.)

Et plus encore, des anecdotes, des petits secrets, des astuces

Conclusion & remise d'un mini-certificat "Éclaireur de goût"

IN THE ROLE OF AN INVESTIGATOR



OBJECTIVE

Immerse yourself in the distinctive journey of a culinary investigator and uncover the codes, tools, and secrets inherent to this captivating profession.



CONCEPT

Who are the individuals behind the scenes responsible for determining a restaurant's reputation? What criteria do they consider? How do they evaluate? This workshop immerses participants in the daily life of an investigator for a prominent gastronomic guide (such as Gault & Millau or Michelin), encompassing expertise, discretion, sensory analysis, and emotion.



CONDITIONS

- A maximum of 48 participants (four teams of twelve)
- Dining space and instructional kitchen
- Workshop conducted by Jacques Bally and a partner chef



WORKSHOP AGENDA

1. Overview and Function of an Investigator

- Assessment methodology
- Professional evaluation matrix
- Concerns regarding neutrality and discretion

2. Real-world tasting experience

- Four-course menu curated by a guest chef (e.g., Alejandro Cottoret)
- Analysis of culinary techniques, seasonings, ingredients, and terroirs
- Assessment of service, cohesion, and overall experience

3. Group debriefing and discussions

- Exchanging insights and feedback on assessments
- Discourse surrounding the significance of emotion, emerging trends, and culinary narratives.
- Concentrate on anticipated actions during an investigation, such as capturing photographs and requesting access to the kitchen, among others.

Moreover, anecdotes, insights, and recommendations.

Conclusion and issuance of a mini-certificate "Young Culinary Leader"