



COHÉSION D'ÉQUIPE : LE CHEF MATTHIEU DUPUIS-BAUMAL EMMÈNE SA TEAM EN VOYAGE AU BRÉSIL

28 FÉVRIER 2020 **D** NON CLASSÉ

F&S Voilà un bel exemple à suivre pour souder une équipe comme il faut, resserrer les liens et motiver les troupes. Pour donner du sens à une stratégie d'entreprise, tout en enrichissant l'équipe en nouvelles techniques culinaires, le chef **Matthieu Dupuis-Baumal** (du **Château de la Gaude** en Provence, magnifique hôtel et domaine viticole ayant décroché sa première étoile en 2020 pour son gastronomique « Le Art »), est parti trois semaines au Brésil avec toute son équipe.



L'objectif de ce voyage ? « *La cohésion du groupe* », nous a expliqué le chef : déjà coutumier du fait, ce dernier a emmené il y a deux ans toute sa brigade au Japon, dans un même esprit cohésif. « *Un voyage comme ça, c'est aussi la récompense de l'équipe pour tout le travail effectué dans l'année.* » Le chef et sa brigade (13 personnes en tout) sont donc partis pendant 21 jours (du 7 au 28 janvier), à Rio de Janeiro ; avant de gagner Salvador de Bahia, puis Camburi Beach, et enfin Sao Paulo. Sur place, ils ont assuré de nombreux dîners pour des événements locaux, multipliant les ambiances (dîners de plage, hôtels de luxe, festival) comme les décors.



Ils ont également profité d'être au Brésil pour faire du sourcing produits, du tourisme, et... pour rencontrer de grands chefs locaux, comme **Edinho Engel** et **Alex Atala**. Pour immortaliser le tout, un photographe (Julien Bouvier) et un vidéaste (Umami) les ont accompagné ; leurs images sont à retrouver notamment sur [l'Instagram du chef](#). Gageons que l'initiative fera boule de neige !



Les chefs Alex Atala et Matthieu Dupuis-Baumal



L'un des marchés brésiliens visités par le chef et sa brigade