



INGRID COIFFET DÉVELOPPE SON CONCEPT auprès de petites et moyennes entreprises en recherche de moyens originaux pour développer la cohésion.

INGRID COIFFET voit dans la dégustation de vin et le partage que cela implique un véritable outil pour développer l'esprit d'équipe.



La dégustation de vin au service de l'esprit d'équipe

Avec Dionysa, Ingrid Coiffet transporte la dégustation de vin dans l'univers du management pour en faire un outil de cohésion et d'animation des équipes.

Utiliser la capacité du vin à fédérer autour du partage d'expérience, c'est le but d'Ingrid Coiffet et de son entreprise Dionysa. « *Le vin porte des valeurs de partage et de travail, ça rentre en cohésion avec les valeurs des entreprises* », explique-t-elle. Elle propose donc des séances de dégustation en tant qu'activité de team building. Tout de même mieux que les sempiternelles séances de karting ou de paintball ! Passionnée de vins et épicurienne dans l'âme, elle s'est lancée en 2021 dans le cadre d'une reconversion professionnelle.

Une formule déclinable selon les objectifs

Ingrid Coiffet cible les entreprises de petite ou moyenne taille, pas les grands groupes où les choix d'animation sont très contraints. Elle peut animer en anglais. La formule de base fait déguster quatre cuvées dans un esprit d'initiation à la dégustation. Mais elle s'adapte aux « *attentes managériales* ». Si l'objectif est de

“

Le vin porte des valeurs de partage et de travail, en cohésion avec les valeurs des entreprises



Prix de 30 à 40 euros HT par personne. Renseignements dionysa.com

fédérer une équipe, elle travaillera plutôt sur une formule mets et vins. Pour les équipes commerciales, qui carburent au challenge, elle proposera un jeu avec des points, sur un quiz de culture générale sur le vin ou sur la reconnaissance d'arômes. Elle peut aussi aller plus loin sur « *l'éveil des sens, en montrant comment le vin les sollicite tous, même le toucher avec le palais* ». Les séances sont calées sur 1 h 30 et 25 à 30 personnes maximum mais elle n'hésite pas à adapter sa formule en fonction des demandes. Les ateliers se veulent inclusifs. Pour ceux qui ne veulent ou ne peuvent pas boire d'alcool, elle ajoute une dégustation de 2 ou 3 eaux minérales.

Jouer sur l'émotion et le partage

Elle a vite remarqué que l'émotion est le meilleur atout d'une séance. « *Ça passe par la surprise* », confie-t-elle. Le premier vin est ainsi toujours servi dans un verre noir. Elle fait aussi découvrir des accords vin blanc et fromage ou liquoreux et pâte persillée qui

étonnent toujours. Si elle propose presque uniquement des vins en AOP, elle cherche à varier les origines. Le blanc pourra donc être un gaillac et pas forcément un chardonnay bourguignon. Elle travaille aujourd'hui avec une quinzaine de domaines. Lors des séances, les questions fusent, notamment sur le rapport entre le prix et la qualité du vin. « *Nous sommes LE pays du vin mais il n'y a pas de culture œnologique. Ce n'est pas transmis. Et aujourd'hui, il y a le lobby du zéro alcool qui nous fait passer pour des gens dangereux parce que l'on vend de l'alcool. Moi je défends une consommation plaisir et responsable* », témoigne Ingrid Coiffet. Elle veille d'ailleurs à ce qu'au final, les personnes ne consomment pas plus de 2 verres de vin. Malgré les crachoirs disposés sur les tables, ce geste est loin d'être naturel. Elle trouve le team building plus facile à vendre aujourd'hui que le cadeau d'affaire, son autre activité. « *Je vends un bon moment* », résume-t-elle. 🍷