

## **Cuisine Médietaire<sup>R</sup>**

Cuisine Médietaire is een uniek bemiddelingsconcept. Als Maître de Cuisine Médietaire heb ik dit concept spontaan ontdekt en daarna verder ontwikkeld. Het concept leent zich uitstekend om bruggen te slaan tussen mensen die door verschillende percepties van het verleden een helder zicht op de mogelijkheden tot samenwerking onnodig dreigen te verliezen en de communicatie daarover zo onnodig blokkeren. Ervaring heeft inmiddels geleerd dat in de persoonlijke en besloten sfeer van Cuisine Médietaire, diepgaande verschillen van mening bespreekbaar kunnen worden gemaakt en dat onderhandelingen zo vaker wel dan niet tot een goed einde gebracht kunnen worden.

## **Wie is de Maître & Chef de Cuisine Médietaire**

Ondergetekende heeft enerzijds een jarenlange internationale financiële en zakelijke ervaring en is anderszijds van nature gastheer en heeft zo een besloten prive restaurant als hobby ontwikkeld. Bij het voorbereiden van een bemiddeling op Heathrow Airport diende zich de principes van 'Cuisine Médietaire' spontaan aan. Deze zijn daarna niet alleen met succes toegepast, maar ook verder verfijnd.

## **Het geheim van 'Cuisine Médietaire'**

Als Chef de Cuisine Médietaire presenteer ik mijn gasten in de vorm van de menukaart van een goed Italiaans restaurant de details van de mogelijkheden tot samenwerking en de percepties daarover en op basis daarvan leid ik de onderhandelingen. Op basis van vooraf gehouden interviews stel ik een 'keuzemenu' voor u samen, dat bestaat uit:

- Antipasti (Voorgerechten)
- Primi (Tussengerechten)
- Secundi (Hoofdgerechten)
- Dolci (Nagerechten).

Iedere deelnemer aan de onderhandelingen wordt uitgenodigd uit dit 'keuzemenu' zijn eigen 'onderhandelings-maaltijd' samen te stellen. Zo wordt een indicatie verkregen van de verschillende posities en voorkeuren voor een oplossing(srichting). Op basis van dit door u zelf gekozen samenstel van 'maaltijden' en de verschillende argumenten en overwegingen daarbij, gaat u onder mijn leiding naar een oplossing zoeken.

## **Het nuttige met het aangename verenigen**

Naast Chef de Cuisine Médietaire ben ik tevens chef van een professionele keuken van waaruit ik, parallel aan de onderhandelingen, een echte en uitstekende Italiaanse maaltijd serveer. Zelfs harde onderhandelingen worden zo afgewisseld met een prettig samenzijn en het genot van een culinaire maaltijd, die vanaf het juiste moment overgoten kan worden met een glas heerlijke Italiaanse wijn.

**Adriaan Brouwers**  
**Maître & Chef de Cuisine Médietaire**