

5 septembre 2008 - Mensuel

L'atelier des Chefs. Les clients font leur repas accompagné à Lille



● Florian Leclerc, responsable, Réginald loos, chef cuisinier et Maylis Laplace, la deuxième responsable de L'atelier des Chefs.

L'atelier des Chefs a ouvert ses portes à Lille en juillet. Au programme : cours de cuisine, dégustation et team building.

Les frères Bergerault ont décidé d'allier leur envie d'entreprendre et l'art culinaire en créant L'atelier des Chefs. Avant même la première émission de « Chef la recette » sur M6, ils ont eu l'idée de conjuguer cuisine avec moment de plaisir. Après Paris, Lyon, Bruxelles ou encore Bordeaux, Nantes et Londres, L'atelier a investi Lille en juillet. Les locaux lillois de 250m² sont composés d'une cuisine, d'une salle de réception et d'une boutique où sont vendus de l'épicerie fine et des produits haut de gamme et professionnels à des prix abordables.

Cuisiner pour mieux goûter

« Du novice au plus expérimenté, tout le monde se retrouve en cuisine mené par les paroles du chef », explique Maylis Laplace, l'une des deux responsables du concept lillois. Et la sauce prend bien. Les clients se prennent au jeu des apprentis cuisiniers et s'affairent tous en cuisine. Le but : manger un repas original fait

par leur soin qui excitera leurs papilles.

La recette du team building

Entre les horaires des en-cas du midi, celles des cours traditions et de la fin d'après-midi, L'atelier des Chefs attire une cible assez large. « Cela va de l'étudiant à la mère de famille aux cadres en passant par les jeunes actifs ou encore aux retraités. Ce concept est dans l'air du temps », considère Maylis Laplace.

Et le deuxième responsable lillois, Florian Leclerc d'ajouter : « Nous accueillons des entreprises pour faire du team building. Ici, ils sont tous dans le même bateau et ils doivent réussir à travailler ensemble pour s'offrir un bon repas. Ils sont guidés par notre chef. » Le but avoué de la direction de L'atelier des Chefs est de faire de Lille un des concepts les plus rentables. Les deux responsables, le chef et le plongeur lillois devront à terme être rejoints par un manager, un autre chef et un stagiaire. Prochaine étape pour le concept de L'atelier des Chefs : Dubai.

Thomas Baume

Tél. : 03.20.17.17.50.
www.atelierdeschefs.com