

LES COURS DE CUISINE DE L'ATELIER DES CHEFS

Et si vous cuisiniez pendant votre pause déjeuner ?

► Amandine PINOT

Vous ne pouvez pas rentrer chez vous le midi et vous en avez assez des restaurants ? L'Atelier des chefs est fait pour vous. Ouvert en 2004 à Paris, L'Atelier des chefs a essaimé ses jolies boutiques un peu partout en province – Bordeaux, Lyon, Bruxelles et Nantes. Avant de s'implanter à Londres, Nicolas et François Bergerault, les deux créateurs du concept, ont choisi la capitale des Flandres pour poursuivre leur développement.

Dans une ambiance lumineuse créée par l'immense verrière qui surplombe la cuisine où se déroulent les cours, la boutique de l'Atelier des chefs donne envie de préparer bon nombre de mets succulents. Au-delà des multiples accessoires vendus dans la première partie du magasin, l'Atelier des chefs propose des cours de cuisine aux débutants mais aussi aux cordons bleus. Qu'ils soient d'une heure, de deux heures, le matin, en après-midi ou en soirée, les cours proposés du mardi au samedi trouveront des adeptes curieux ou initiés. Pause déjeuner originale, la formule En-cas propose de préparer un plat en 30 minutes puis de le déguster avec les autres participants (il est également possible d'emporter). "Nous



La cuisine au sein de laquelle ont lieu les cours.

recevons surtout de la clientèle active, qui veut innover dans sa pause déjeuner. Les participants ne sont pas des personnes qui cuisinent forcément beaucoup. Les cours sont très accessibles, tout le monde peut venir. En 30 minutes, on peut faire une recette originale sans pour autant être un grand chef", explique Maëlis Laplace, manager de l'équipe lilloise.

Clientèle hétérogène. On pourrait penser que la formule attire davantage la gent féminine. Mais participer à un cours bouleverse les idées reçues : il y a autant d'hommes que de femmes ! "Nous mettons également en place des cours de cuisine-parents/enfants ou dîners à deux", poursuit la responsable lilloise. Loin d'oublier les entreprises, l'Atelier des chefs propose également des prestations sur-mesure pour

des équipes de 10 à 60 personnes. "C'est très bien pour le team building. Tout le monde est sur un pied d'égalité. Nous proposons des cours de cuisine ou d'œnologie, chacun s'y retrouve." Berceau ch'ti oblige, Réginal Ioss, le chef lillois, a choisi de réinterpréter les classiques de la cuisine nordiste tout en ouvrant une fenêtre sur les autres cultures culinaires françaises et étrangères. Ainsi, que ce soit de la cuisine du pays basque, chinoise ou encore italienne, les cours offrent une belle palette des plats mondiaux. Une pause déjeuner originale pour partager un moment entre collègues ou pour s'évader vers de nouvelles saveurs.

A noter : les réservations se font exclusivement sur le site internet de l'Atelier des chefs.

L'Ateliers des chefs : histoire d'une entreprise en pleine croissance

Ce concept est né de l'imagination de deux frères tout droit venus d'écoles de commerce. Nicolas Bergerault, au retour d'un voyage à l'étranger et au détour d'une participation à un cours de cuisine, s'est rendu compte que ce marché était plutôt porteur. Le démarrage de ces concepts a bien entendu été aidé par l'apparition des émissions de cuisine télévisuelles. Après avoir ouvert des boutiques à Paris, Bordeaux, Nantes, Lyon, Bruxelles et dernièrement Lille, Nicolas et François Bergerault travaillent sur des projets d'implantation à Madrid et New York.