

## L'HISTOIRE

# L'Atelier des chefs va former aux métiers des services à la personne

**A** toute chose malheur est bon, dit l'adage. C'est ce que se sont dit les frères Bergerault, créateurs en 2004 de l'Atelier des chefs, qui s'apprêtent à diversifier leurs activités en réponse à la crise. L'enseigne, qui a bâti son succès sur les cours de cuisine, va doper son activité de formation digitale. Jusqu'à présent, elle proposait de se former en ligne à un CAP cuisine, pâtisserie ou boulangerie (avec 98 % de réussite aux examens) ; elle va désormais investir sur d'autres métiers manuels, avec une double visée : transmettre un savoir-faire et revaloriser un métier.

« On cible des secteurs où il y a un manque de main-d'œuvre et trop de demandeurs d'emploi, décrypte Nicolas Bergerault. On va essayer de faire matcher une offre et une

demande qui ne se trouvent pas. » L'Atelier des chefs a pour l'heure ciblé quatre formations (coiffure, esthétique, petite enfance et auxiliaire de vie) mais proposera à terme des cursus en mécanique, dans le bâtiment ou en jardinage. L'objectif est ambitieux : multiplier par dix le nombre de personnes qui suivent une formation digitale, pour atteindre les 30 000 apprenants en 2025 et un chiffre d'affaires, sur cette seule activité, de 50 millions d'euros par an, contre 10 millions pour l'activité traditionnelle de cours de cuisine. L'enseigne, qui a redonné goût aux Français à la cuisine bien avant les émissions de chefs à la télé,

continuera en effet de donner des cours. Mais différemment, notamment via le « team building ». Ainsi, le 19 mai, un millier de salariés d'un même groupe feront, en même temps, la même recette, guidés par un chef multiconnecté. On n'arrête pas le progrès... ■ M.L.

