



SPECIAL
GASTRONOMIE

A l'école française des apprentis japonais

Shigetomo Mizumoto, un homme d'affaires nippon, a acheté le château de Vigny, dans le Vexin, pour y créer un centre de formation à la cuisine française. Ambiance studieuse garantie.

+ WEB Diaporama : une
journée au château
sur www.lexpansion.com



AVEC SON PARC de 20 hectares, sa vieille serre aux formes arrondies, ses douves remplies de carpes et ses tourelles à mâchicoulis, le château de Vigny est l'un des plus beaux du Vexin. Mais rares sont les visiteurs qui ont pu franchir son pont-levis, car l'endroit est depuis longtemps fermé au public. Un chef d'entreprise japonais fortuné, Shigetomo Mizumoto, l'a acquis il y a onze ans pour y monter sa propre école de cuisine française. Un rêve de gosse. « Shigetomo Mizumoto est un ancien cuisinier, explique Akiko Yamamoto, l'assistante de direction de Tokai Chori Seiki, la fameuse école. Il voulait étudier la cuisine française en France. Mais il n'a jamais pu le faire. Quand il en a eu les moyens, il a acheté le château pour permettre à de jeunes Japonais de réaliser ce rêve. »

Aujourd'hui, Shigetomo Mizumoto ne vient plus aussi souvent flâner dans les allées du parc et observer les chevreuils qui batifolent à l'orée du bois. Le vénérable chef d'entreprise, qui s'est bâti un petit empire en montant des écoles de formation privées, préfère séjourner au Japon. Mais son fils Hisato a pris la relève. Et même si le château de Vigny invite au calme, le directeur a fort à faire. Car l'école accueille chaque année une trentaine de jeunes Japonais. La plupart ont entre 18 et 20 ans et ne parlent pas un mot de français. « Bien souvent, c'est leur premier voyage à l'étranger », avoue Akiko Yamamoto.

Une année scolaire à plus de 20 000 euros

Pour ces jeunes amoureux de la cuisine française, l'année scolaire commence au printemps, comme au Japon. Les cours se terminent en février et sont suivis par un stage en entreprise. Les élèves disposent de quatre



semaines de vacances durant l'été, mais l'école leur recommande de rester en France pour s'imprégner de la culture... et perfectionner leur français ! L'éloignement de leur pays natal est parfois difficile à vivre, même si, le temps d'un week-end, les élèves jouent les touristes à Cannes ou au Mont-Saint-Michel pour se changer les idées.

Alors, pour éviter les coups de blues et rassurer les parents (une année scolaire coûte tout de même 20 000 euros, sans compter les frais d'hébergement), l'école est aux petits soins. Un ancien élève chapeaute les étudiants. Les élèves s'échangent les bons plans d'une année sur l'autre. Et les apprentis cuisiniers logent dans un foyer spécialement construit pour eux, à l'extrémité de la propriété. Un foyer qui reste ouvert toute l'année, même pendant l'été.

En matière d'équipements, l'école a aussi énormément investi. Les anciennes écuries du château ont été réaménagées en cuisines avec des installations dignes d'un grand restaurant. Un autre bâtiment a été restructuré pour abriter les cours de pâtisserie et de boulangerie. « La première année,

▲ ATELIERS.
Cours de boulangerie avec Nicolas Champaud, maître pâtissier, et de cuisine, avec Jean-Pierre Raynaud, maître cuisinier.



les élèves logeaient au premier étage du château et les cours avaient lieu dans la cuisine au rez-de-chaussée », explique Akiko Yamamoto. Mais cela posait des problèmes de place et de sécurité.

L'art de désosser une épaule d'agneau

Aujourd'hui, les élèves ont tout le confort dont ils ont besoin. Durant la journée, ils passent sans perdre de temps d'un bâtiment à l'autre. Et leur emploi du temps est immuable. Les travaux pratiques ont lieu le matin, de 8 h 30 à midi. L'après-midi est consacré aux cours de français, au sport et au jardinage. « Notre but est de leur apprendre les bases, raconte Jean-Pierre Raynaud, le maître cuisinier de l'école. Découper les légumes, lever les poissons en filet, élaborer des sauces... Les élèves ont tous plus ou moins touché à la cuisine, mais

▲ VIE DE CHÂTEAU.
Nicolas Champaud avec des élèves. L'école est aux petits soins pour ces jeunes si éloignés de leur pays natal. Pour certains, c'est le premier voyage à l'étranger.

Comment L'Atelier des chefs concocte des cours à petits prix

Une demi-heure de cours pour apprendre une recette avec un chef, le tout pour 15 euros. C'est autour de cette formule simple et bon marché que L'Atelier des chefs a bâti son succès. Au début, les banques n'y croyaient pas, se rappelle Nicolas Bergerault, l'un des deux frères fondateurs. Elles disaient : comment voulez-vous être rentable avec un prix aussi bas ? Mais le bouche-à-oreille a particulièrement bien fonctionné, et, surtout, l'entreprise a su maîtriser ses coûts.

GRÂCE À LA RÉSERVATION PAR INTERNET, elle sait à l'avance combien de personnes viennent, et donc le volume de marchandises



RECETTE. Le groupe a mis au point une formule simple, bon marché et très rentable.

qu'elle doit acheter pour réaliser les plats. Résultat : pas de gaspillage et peu de stocks. Les ingrédients représentent 18 % des coûts, contre 25 % pour une brasserie classique. Pas besoin non

plus pour L'Atelier des chefs de payer un loyer exorbitant dans une rue passante.

PRÉSENT DANS UNE DIZAINE DE VILLES et à Londres, le groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 10 millions d'euros en 2010. Les cours destinés aux particuliers ont représenté 4 millions d'euros, autant que les ateliers réservés aux entreprises. Les ventes d'accessoires de cuisine, de vins et de produits d'épicerie ainsi que les partenariats avec des marques (comme Barilla pour des ateliers pâtes) ont rapporté 2 millions d'euros. Les frères Bergerault ne comptent pas s'arrêter là. Leur objectif ? Devenir n°1 mondial des cours de cuisine ! © S.J.

la cuisine française a ses spécificités : désosser une épaule d'agneau, par exemple, ce n'est pas forcément habituel au pays du Soleil-Levant. »

Dès les premières semaines de cours, les préjugés tombent. Savoir cuisiner, ce n'est pas simplement suivre une recette. Il faut être capable d'interpréter, de travailler les produits et de se passer des aides (thermomètre, four à vapeur ultraperfectionné...). A Vigny, les élèves travaillent dans des conditions proches du réel. Une fois la recette préparée, les plats sont montés et servis dans le réfectoire. Une équipe joue les clients et l'autre sert les plats, sous l'œil avisé du directeur.

Des cours assurés par des stars de la gastronomie

Régulièrement, de grands chefs viennent en démonstration au château, preuve que Vigny a ses réseaux dans le milieu de la gastronomie. On y croise par

exemple Alain Solivérès, le chef des cuisines du Taillevent, à Paris, ou encore Alain Passard, le très médiatisé chef de L'Arpège. Mais que les stars de la gastronomie soient là ou pas, l'ambiance des cours reste très studieuse. Un peu trop ? « Il y a beaucoup moins de pression que dans le système de formation français », tempère Nicolas Champaud, maître pâtissier au château. Ici, les élèves ne sont pas en compétition et ils ne sont pas constamment évalués. Mais il est vrai que les élèves japonais ont tendance à être en retrait, à attendre les instructions du chef,

Une fois la recette préparée, les plats sont montés dans le réfectoire. Une équipe joue les clients et l'autre sert les plats, sous l'œil avisé du directeur.

alors que, dans une brigade, il faut aussi faire preuve d'initiative. A Vigny, ils apprennent à être moins carrés. »

A voir le début de carrière de certains élèves, la mayonnaise de Vigny prend. Au sein de chaque promotion, deux ou trois apprentis finissent l'année dans les brigades de restaurants étoilés, comme Taillevent à Paris ou Coutanceau à La Rochelle. Et si les étudiants ne trouvent pas leur bonheur en France – parfois pour de simples raisons administratives –, c'est le Japon qui prend le relais. « Beaucoup de liens se sont noués entre les chefs français et le Japon. Vigny en profite », explique Jean-Pierre Raynaud. Certes, il est encore trop tôt pour avoir un véritable recul sur les résultats de l'école. Il faut au moins dix ans pour former un chef, ajoute-t-il. Mais une chose est sûre : les anciens de Vigny sont bien partis.

© SÉBASTIEN JULIAN