

Rennes Centre -

L'Atelier des chefs veut rendre la cuisine accessible

En s'implantant à Rennes, tout près du Colombier, le pionnier des cours de cuisine grand public ouvre son 18^e atelier. La recette d'un succès.

Un concept « **On a longtemps considéré la cuisine comme une corvée ménagère, un peu comme le ménage ou le repassage. Alors qu'on peut y prendre plaisir, c'est une tâche qui valorise celui qui la fait et celui qui la mange...** » Nicolas Bergerault est l'un des deux frères fondateurs de l'Atelier des chefs. En 2004, bien avant le succès des émissions télé dédiées à la cuisine, il ouvrait avec François son premier atelier à Paris. Objectif : réconcilier les Français avec les fourneaux, notamment les trentenaires qui n'ont pas cette culture. Ils sont son cœur de cible. Fausses idées « **Selon une étude Ifop réalisée en septembre 2010, 9 Français sur 10 n'ont jamais pris de cours de cuisine car 50% pensent que c'est trop cher et 34% que c'est trop long** », rappelle Nicolas Bergerault. La réponse, c'est le cours emblématique de l'Atelier : l'en-cas. À l'heure du déjeuner, en une demi-heure, il permet pour 15 EUR d'apprendre les techniques et de réaliser un plat. Et de l'emporter ou de le manger sur place, avec ses compagnons de cuisine. Le dessert, préparé par le chef, est compris. Au menu Intemporels, cuisine régionale ou du monde,

macarons, tapas, cuisine du marché, cuisine moléculaire, sucré-salé... il y en a pour tous les goûts. Du lundi au samedi, de 10 h à 19 h, quatre à cinq cours sont proposés par jour. Et d'une demi-heure (l'en-cas) à 4 heures (la grande cuisine de saison), de 15 EUR à 144 EUR, le choix permet aussi de mitonner ses envies en fonction de son porte-monnaie ou de sa disponibilité. Des cours parents-enfants, des anniversaires, des enterrements de vie de célibataire, des propositions pour les entreprises figurent aussi au menu de l'Atelier. Un atelier de 130 m² Au pied du Colombier, à deux pas des halles, du boulevard de la Liberté, du métro et de l'Espanade Général de Gaulle, l'Atelier des chefs rennais a ouvert mardi 5 juillet. Il s'est installé à la place de « Graine d'appétit », une société de restauration basée sur les plats cuisinés Fléury-Michon, au 15, rue Émile Souvestre. Investissement : 250 000 EUR. On y trouve un grand laboratoire-cuisine, qui permet d'accueillir 12 apprentis mirlitons, visibles à travers de larges baies vitrées et un espace boutique avec une grande table pour déguster ses plats ensuite. Un chef 100 % breton Cyril Portier, 25 ans, a grandi et étudié à Dinard, au lycée hôtelier, où il a obtenu son diplôme avant de travailler avec David Etchevery, chef étoilé rennais. Collectivité, pizzeria, gastronomique,

traditionnel, son expérience multiple lui a ouvert des horizons. « **Et apporté la rigueur.** » Généreux, il veut faire partager son savoir et sa passion. Les trois autres personnes, deux managers et un plongeur, ont également été recrutées localement. Après le cours Pas de recette sur laquelle on se focaliserait pendant la préparation. Quand on met la main à la pâte, c'est chacun sur sa planche de travail, guidé par le chef et éventuellement aidé par son voisin. Les recettes sont envoyées après, sur son mail. On peut aussi les retrouver sur le site, ainsi que le programme des cours, les techniques et astuces, et pas mal de vidéo. « **Il y a environ 7000 recettes sur le site, dont 800 vidéos.** » L'atelier des chefs lance aussi désormais des produits à son nom : tablier, couteaux, épices, nonnettes et un livre de recettes. **L'Atelier des chefs**, 15, rue Émile Souvestre, Rennes. www.atelierdeschefs.fr

Katia MALARET.