



## L'ATELIER DES CHEFS PROFESSIONNEL

# Formation pratique

L'entrée, située derrière les cinémas MK2 de la Grande Bibliothèque (Paris XIII<sup>e</sup>), n'est pas évidente à trouver mais les lieux – ex-cuisines d'un restaurant – sont parfaitement adaptés à la pratique culinaire ! L'Atelier des chefs professionnels vient d'être officiellement inauguré, en présence, bien sûr, de Nicolas et François Bergerault, les deux frères créateurs du concept L'Atelier des chefs. « Nous avons toutes les auto-

voir faire tourner ce centre pour les pros à plein régime ! », explique Jean-Sébastien Bompoil, chef exécutif, chargé notamment des développements du groupe. Idéalement situé à deux pas de la gare de Lyon, ce centre de formation continue pour les pros des métiers de bouche de l'agroalimentaire est accessible facilement. Ici, pas de grands cours théoriques, mais de la pratique au travers du conseil en développement et de la création de contenu

culinaire (rappels de fondamentaux, créations et adaptations de cartes, développements de produits). Cet Atelier des chefs professionnel est notamment équipé d'un studio-photo vidéo intégré. Bref, une formation pratique, essentiellement sur mesure, car destinée à répondre aux attentes et aux projets de la restauration organisée (commerciale comme collective) et à permettre ensuite un développement du business.

