

I Enquête business

LES COURS DE CUISINE Chronique d'une réussite

Qui aurait misé voici quinze ans sur le succès des cours de cuisine ? Qui aurait imaginé qu'hommes et femmes se prennent de passion pour les fourneaux et ne désirent rien de mieux en cadeau qu'une séance avec un chef ? Aujourd'hui, les écoles de cuisine affichent une réussite insolente avec des taux de progression à trois chiffres !

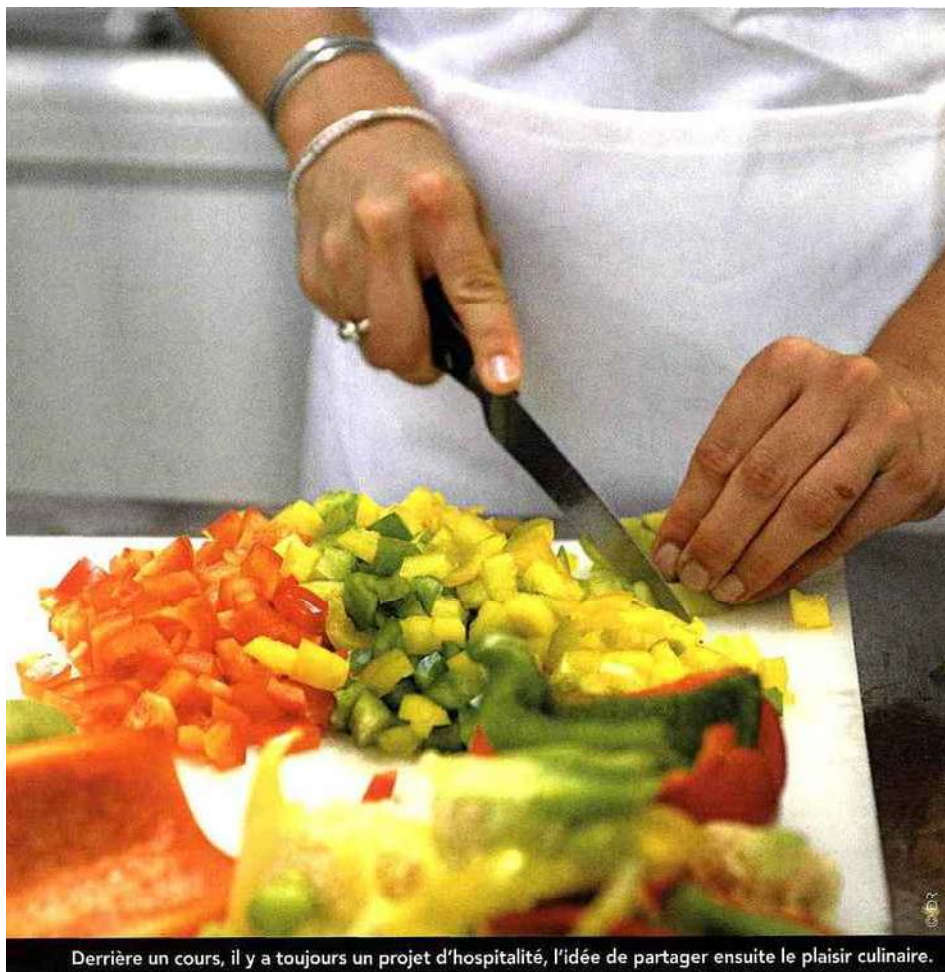
TEXTE BEATRIX GREGOIRE

C'est à la fois une affaire de terreur et de terroir. D'un côté la France, qui s'est prise de passion pour mijoter, pétrir, assaisonner. Et de l'autre, des chefs qui ont décidé de profiter de l'occasion pour enseigner aux profanes quelques techniques et recettes. Cette rencontre a engendré un marché idéal en ces temps de crise : parfois plat, souvent en croissance et jamais en décroissance, comme le note Alice Brechet, responsable marketing chez Smart&Co, qui a vu les ventes du coffret Smart box, en partenariat avec l'Atelier des Chefs, progresser de 108 % en 2011 par rapport à 2010. Depuis 2004, les cours de cuisine se sont installés dans le monde des loisirs, dopés par les 35 heures, les émissions TV avec chef(s) obligatoire(s), la publication de livres de recettes, et les blogs plus ou moins éclairés de vrais/faux spécialistes des fourneaux.

200 000 clients pour l'Atelier des Chefs

« Au début des années 1990 on parlait beaucoup de désir de recevoir chez soi », explique le pionnier Freddy Thiburce, qui avait lancé en 1994 à Rennes ses Ateliers culinaires, financés par l'Interprofession laitière bien avant la vague de création des années 2000. Aujourd'hui, les différentes formules affichent l'enthousiasme de la réussite. Et annoncent aussi d'impressionnantes courbes de croissance. L'Atelier des Chefs avance un chiffre d'affaires de 10,1 millions d'euros en 2010 pour un prévisionnel de 14 millions d'euros en 2012, grâce à ses 20 ateliers repartis sur tout le territoire, et à leurs 200 000 clients. Satisfaction identique chez Cook and Go, qui a enregistré un chiffre d'affaires de 900 000 euros en 2010, passe à 1,6 million en 2011. « Chacun de nos cours est rentable au bout de deux ans et nous envisageons de lancer des franchises », soutient Jean-Christophe Menz, le fondateur. Les deux entreprises vont ou ont déjà franchi les frontières : Londres, Dubai, New York. Quant à l'École de cuisine Alain Ducasse, à Paris, elle inscrit une progression de 21 % du chiffre d'affaires en 2011.

Rarement nouvelle offre a connu des circonstances aussi favorables, résultat d'une série de



Derrière un cours, il y a toujours un projet d'hospitalité, l'idée de partager ensuite le plaisir culinaire.

annoncée

crises historiques, sociologiques et médiatiques que les Français des villes ont dû affronter l'une après l'autre ou en même temps.

Il y a eu la découverte de l'isolement dans la grande cité et la perte des repères traditionnels. Le profil du client des ateliers culinaires est typiquement un urbain actif, féminin aussi bien que masculin, allant du CSP+ au retraité. « Les premiers participants, pour la plupart, avaient un travail dans le monde du virtuel, maniant les images, le son, les chiffres et souffraient de solitude », se rappelle Jean-Pierre Corbeau, professeur de sociologie de l'alimentation à l'université de Tours⁽¹⁾. Séduits par l'esthétisation de la cuisine et le vedettariat des grands chefs, ils ont voulu eux aussi entrer dans le groupe et prendre part à la « réhabilitation du sensoriel. Ils ont ainsi expérimenté le goût, les odeurs, ce qu'ils ne faisaient pas habituellement. Ces gens constamment stressés ont accepté d'accorder du temps à la préparation de leurs plats, en allant au marché, en lavant les légumes... », poursuit Jean-Pierre Corbeau.

Valeurs de partage

Surtout, la cuisine leur permet aujourd'hui de poursuivre leur quête de convivialité, une valeur qui se porte bien. Ils ne créent pas des plats pour eux, mais pour les autres, et, nouveauté, avec les autres. Derrière un cours, il y a toujours un projet d'hospitalité, l'idée de partager ensuite le plaisir culinaire avec sa famille, ses amis. Et ils trouvent

Appel d'air d'une génération

En n'assurant plus le rôle de mère nourricière pour mieux adhérer au mouvement de libération de la femme, les héritières de 68 ont cassé la chaîne de la transmission du savoir-faire en cuisine. Elles ont nourri leurs enfants de plats tout prêts... Certains eurent la chance de passer des vacances dans les jupons de leur grand-mère et gardèrent en mémoire l'odeur des sautés de veau aux carottes et des crèmes caramel. Arrivés à l'âge adulte, très vite les hommes furent confrontés à cette réalité: leur moitié ne savait pas plus qu'eux faire cuire un œuf au plat! Ce sont bien ces jeunes hommes urbains qui, les premiers, cherchent à retrouver, à travers l'apprentissage des bases de la cuisine, les émotions gustatives de l'enfance! P. A

Focus

D'un cours à l'autre

Chacun y va de son concept, tous assurent que le client peut reproduire sans souci tout ce qu'il a appris à l'atelier. Les groupes dépassent rarement les 15 personnes. Parmi les thèmes vedettes: les macarons, le foie gras, la saint-jacques...

À l'Atelier des Chefs, l'idée de départ est, lors de la pause déjeuner, de préparer à plusieurs un repas suivi d'une dégustation autour d'une table pour le prix compétitif de 15 €.

Chez Cook and Go, on vient pour faire son repas pour une à quatre personnes, et on repart avec les plats. Ticket moyen: 50 €.

Les Ateliers culinaires de Rennes et des écoles hôtelières sont alliés pour offrir des cours de 20 à 75 € avec plus de 80 thèmes différents (250 ateliers par an).

L'École professionnelle Cordon Bleu explore la tradition française. Les cours vont de deux heures à quatre jours, pour des prix s'étalant de 45 à 940 €. Uniquement à Paris.

Au dessus, il y a les maîtres, ceux qui voient depuis longtemps quatre ou cinq toques orner le nom de leur restaurant dans le Guide Gault&Millau. C'est le cas de Guy Martin et de son Atelier ou de l'École de cuisine Alain Ducasse. Au Saint-James, à Bordeaux, Michel Portos, Cuisinier de l'année Gault&Millau 2012 ouvre son école ce printemps. La star TV Cyril Lignac dispense aussi des cours.

Deux tendances fortes au sein de ces cours: l'intérêt pour les plus jeunes et Internet.

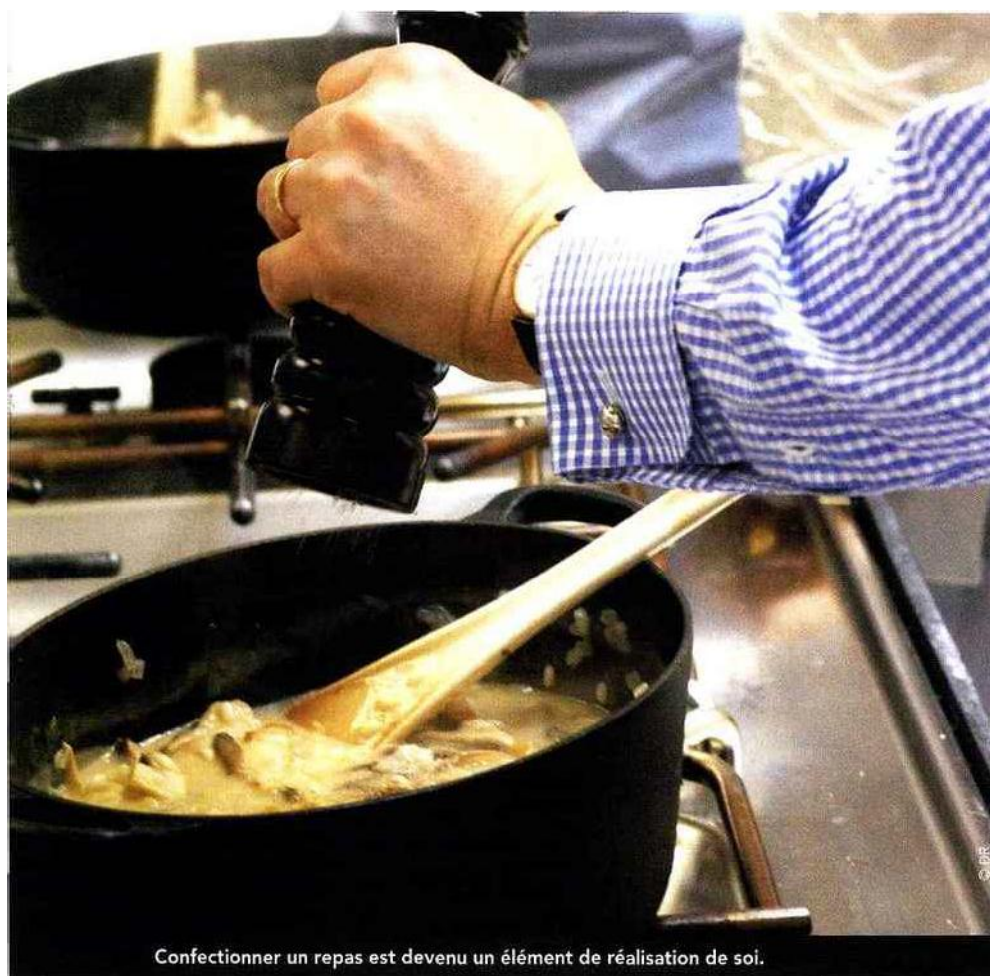
Deux attitudes face à la Toile: elle sert pour le site, la recette pas à pas et c'est tout, ou bien elle pourra devenir un des prochains ateliers. Ainsi Nicolas Bergerault, créateur de l'Atelier des Chefs, croit sérieusement à la leçon 2.0. « Nous aurons un vrai cours avec un chef en direct. Nous avons déjà fait un test et 2500 personnes se sont connectées en même temps. Les internautes pourront poser des questions, on y répondra sur un chat, en sachant que 80% des demandes sont identiques. »

MAÎTRISER TOUTE LA CHAÎNE

en suivant un atelier, ce que Jean-Pierre Corbeau appelle une « dynamique d'échanges ». Avec une double finalité: tisser un réseau de gens sympas et créatifs mais aussi apprendre ensemble, cuisiner en groupe. Un modèle qu'ils reproduisent chez eux. « De plus en plus souvent, les Français, notamment les jeunes, ouvrent leur cuisine, proposent à leurs invités ou de préparer le repas avec eux ou bien d'apporter l'entrée ou le dessert », précise le chercheur.



© Fotolia



Confectionner un repas est devenu un élément de réalisation de soi.

S'est ensuite développée la crise d'identité urbaine. En gros, les citadins ne peuvent plus se raccrocher aux grandes idéologies et ont du mal à construire des relations dans le monde réel, souvent plus compliqué que le virtuel. « D'une part, ils se sont tournés vers la cuisine parce qu'ils ont le sentiment qu'elle est une valeur sûre dans un monde qui bouge. D'autre part, confectionner un repas est devenu un élément de réalisation de soi. Souvent, les Français travaillent sans savoir ce qui se passe avant et après leur tâche. En revanche, quand ils sont aux fourneaux, ils maîtrisent toute la chaîne », explique Franck Lehuède, chef de projet consommation marketing au Credoc.⁽²⁾

Tendance antigaspi

Parallèlement à ces problèmes de fond, les Français ont eu droit à une succession d'accidents alimentaires qui leur ont donné de sérieux doutes sur le contenu de leur assiette. Quoi de mieux pour se protéger que de choisir ses produits et les cuisiner ? Certains cours proposent d'ailleurs des leçons sur les courses, l'origine des aliments, etc. comme l'école Le Cordon Bleu avec sa session sur le marché de Paris.

Restrictions budgétaires aidant, les consommateurs ont redécouvert la vertu de l'antigaspi et le bonheur de réaliser un bon petit repas avec trois fois rien.

Est-ce à dire que nous assistons aujourd'hui à l'éclosion de générations entières de cordons bleus, prêts à se lancer dans des défis gastronomiques ? Sans doute. Pourtant les plats cuisinés ne devraient pas quitter les rayons surgelés de si tôt. Et si les jeunes, aujourd'hui, connaissent en général mieux les gestes et les techniques culinaires que leurs parents, ils n'en hantent pas moins les lieux de restauration rapide. L'époque est à l'assemblage, au mélange. On cuisine avec amour l'entrée et le plat mais on achète le dessert tout prêt. Une mixité parfaitement assumée et totalement décomplexée !

⁽¹⁾ *Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité*, Jean-Pierre Corbeau, Jean Pierre Poulain, ed Privat, 2002, 20€

⁽²⁾ Credoc, Centre de recherches pour l'étude et les conditions de vie

Restrictions budgétaires aidant, les consommateurs ont redécouvert les vertus de l'antigaspi et le bonheur de réaliser un bon petit repas avec trois fois rien.

Solidarité

Cuisinez, c'est gratuit !

En ces temps de difficulté financière, grandit un marché de cours culinaires gratuits, organisés par les associations, les municipalités, les fondations. Quelle que soit la formule proposée ou le public cible, on retrouve les mêmes motivations que pour les cours payants : le plaisir et le partage. L'équilibre alimentaire, souvent prôné, se pose d'ailleurs comme une nécessité.

Marie-Pierre Rostain anime des ateliers pour les personnes précaires, isolées dans le cadre de l'association Santé Charonne. « On se sert des paniers paysans de l'AMAP*, donc on travaille beaucoup sur le goût des légumes. »

La session antigaspi remporte un des plus gros succès lors des cours de cuisine gratuits sur les marchés de la capitale, organisés de mars à octobre par la Fédération française des cuisiniers amateurs à la demande de la Mairie de Paris.

*AMAP : Association pour le maintien d'une agriculture paysanne