

TENDANCE

L'Atelier des Chefs cuisine avec... Vous !

Loin des cours de cuisine un peu élitistes et compliqués, l'Atelier des Chefs vient de s'amarrer à Marseille, sur le Vieux-Port. Son concept, qui a déjà séduit des milliers de Français, est à la portée de tous les goûts et de toutes les bourses.



François et Nicolas Bergerault ont installé leur concept à Marseille.

« Marseille aurait dû être notre première adresse, mais c'est la vingtième ! Pourtant, nous avons beaucoup d'attaches avec cette ville, ne serait-ce que parce que mon frère (François) et moi sommes mariés avec deux sœurs d'une lignée marseillaise », sourit Nicolas Bergerault. En fait, ce passionné de cuisine depuis son plus jeune âge, après avoir fait HEC promotion 90, dirigeait une filiale de Nestlé à Toronto, tandis que son jeune frère (EM Lyon 99), entrepreneur jusqu'au bout des doigts, donnait dans le consulting en stratégie à Paris. En 2003, dans le cadre du programme de Provence Promotion, qui cible et accompagne le retour de l'étranger de porteurs de projets français et notamment provençaux, Nicolas réintègre l'hexagone. Un an plus tard, avec François, il fonde l'Atelier des Chefs. « C'est simple, nous voulions créer des cours de cuisine accessibles à tous, avec des chefs professionnels, des recettes simples et des produits du quotidien », précise-t-il. Preuve à l'appui, il suffit d'une demi-heure et de quinze euros à midi ... pour concocter des petits plats qui sortent de l'ordinaire ! Résultat, huit ans plus tard, le pari des frères Bergerault est devenu une vraie réussite, avec un chiffre d'affaires de 12 M€ et 200 000 clients en 2011.

Pour revenir à Marseille, il aura fallu attendre l'an dernier pour trouver enfin le lieu « coup de cœur ». C'est désormais chose faite, dans cet ancien restaurant qui embrasse la vue sur les bateaux du Quai de Rive Neuve depuis ses larges baies. « Nous avons su tout de suite que l'endroit était pour nous. Dire que nous étions un peu partout (voir encadré : Ndlr) ... et pas dans la deuxième ville de France qui possède, de plus, une forte culture culinaire ! Au lieu d'être un commencement, Marseille est un aboutissement », souligne le président de l'Atelier des Chefs.

Au menu : marques, boutiques et web

Forts de leur succès, les deux créateurs ne s'adressent pas qu'au grand public, mais s'intéressent également au monde de l'entreprise. « Aujourd'hui, on est un peu éloigné des activités « à testostérone », très prisées par le passé, pour motiver les équipes. La cuisine mixe de façon conviviale homme et femmes », reprend Nicolas Bergerault, qui compte bien exploiter le créneau « business » dans la cité phocéenne. Ici, comme dans les autres ateliers, une boutique intégrée propose accessoires, livres et gadgets complémentaires, ce qui représente environ 10 % du chiffre

d'affaires. Autre source de développement non négligeable, les partenariats avec de célèbres marques de l'agroalimentaire devraient, en l'occurrence, s'étoffer de notoriétés locales (Haribo, Jean Martin, Confiserie du Roi René...). Tout cela sans compter l'essor du web où sont désormais dispensés, chaque jeudi soir, des cours de cuisine virtuels. « Il suffit de s'abonner à nos cours en « live » et de se connecter à l'heure dite pour préparer, en 40 minutes, un plat et un dessert », précise-t-il. Là encore, le potentiel est énorme, puisqu'il cible les 34 millions de Français équipés de haut débit. Et Nicolas Bergerault de raconter, enthousiaste, qu'un des derniers cours en « live » a rassemblé sur la toile une habitante de Caroline du Nord et un gourmet de Téhéran ! On s'en doute, les projets ne manquent pas, avec l'ouverture programmée de nouveaux ateliers nécessitant 1,5 M€ d'investissement. Pour ce faire, alors que les deux frères détiennent les trois quarts du capital, ils sont actuellement sur une nouvelle levée de fonds de 10 M€. Mais à ce jour, leur objectif immédiat est de « donner du plaisir aux Marseillais et de faire de cette ville notre vitrine du grand sud ».

Marie-Odile HELME



J'ai testé l'Atelier des Chefs !

«Pas difficile : ici, si on ne fait pas la cuisine, on ne mange pas», lance Nicolas Bergerault, d'un ton motivant. Ne me le faisant pas dire deux fois, je rejoins le groupe des novices dans la belle cuisine qui fait face au Vieux-Port. Trois kiosques et leurs chefs respectifs proposent de préparer «*makis de saumon aux épices grillées et fromage à la crème*», «*papillote de maquereau translucide au Saint-Maure, asperges et poivrons aux pignons de pins*» et «*œuf cocotte cuit dans sa coquille, émulsion de petits pois et chips de jambon*». Sans hésiter, je décide de m'essayer aux makis, et plutôt maladroite, colle à la lettre aux conseils

du chef. Miracle, en quelques minutes, me voici la réalisatrice comblée d'une dizaine de makis qui n'ont pas à rougir de leur présentation. Et qui, de plus, sont délicieux ! Aurais-je autant de chance avec la papillote de maquereau qui doit cuire juste comme il faut ? L'affaire paraît un peu délicate, mais là encore, le chef guide tous mes gestes... Un délice ! Hélas, plus que quelques instants avant de retourner au boulot... Juste le temps de préparer un «*soufflé au chocolat, sauce caramel au beurre salé*». Le résultat est tout simplement grandiose. Mon seul regret ? Vu l'heure



qui tourne, impossible de me lancer dans la confection de «*ravioles d'agrumes avec coulis exotique*» !

M-O.H



L'Atelier des Chefs en détail

- 200 000 Français accueillis en 2011 dans les 17 Ateliers des Chefs en France.
- 20 ateliers au total sur l'Hexagone (7 à Paris, 10 en province dont deux en région PACA : Aix-en-Provence et Marseille), 2 à Londres et 1 à Dubaï.
- 1 million de visiteurs uniques par mois sur le site internet.
- Des cours de cuisine «live» en ligne, tous les jeudis, suivis simultanément par plus de 2 000 internautes dans le monde.
- Application iChef pour iPhone et iPad.