

## Nicolas et François Bergerault, cofondateurs de l'Atelier des chefs, de Paris à Dubai

### Un remède anti-malbouffe accessible à tous

**E**n 2004, Nicolas Bergerault et son frère François, diplômés respectivement de HEC et de l'EM Lyon, imaginent un idéal, voire une utopie : rendre les cours de cuisine acces-

sibles. Huit ans plus tard, c'est chose faite avec l'Atelier des **chefs** – 20 lieux, dont deux à Londres et un à Dubai. Là, le quidam apprend à préparer un cabillaud laqué au miel et au soja durant sa pause déjeuner,

ou bien des entreprises font du *team building* en mijotant une daube provençale. « *La transmission de l'art culinaire ne se fait plus forcément au sein des familles,* pointe Nicolas Bergerault, gastronome passionné passé par L'Oréal et Nestlé. *Nous avons réinventé la classe moyenne de la cuisine.* »

Boostée par les croisades anti-malbouffe et la crise, la formule fait recette : l'entreprise (130 personnes) est à l'équilibre et affichera 13,5 millions d'euros de chiffre d'affaires (en progression de 17%) cette année – dont 20% de rentabilité pour le pôle de cours en atelier. Depuis 2008, l'Atelier des chefs a élargi son public en offrant sur Internet des cours live (moins de 1 euro la séance), bientôt assortis de la possibilité de faire ses courses sur les sites de grands distributeurs. ■



**Nicolas et François Bergerault.**  
« *Nous avons réinventé la classe moyenne de la cuisine.* »

C. Lebedinsky pour Challenges