



# Capital DOSSIER SPÉCIAL

HORS-SÉRIE JUILLET - AOÛT 2013 6,50 €

*Enfin un business qui marche...*



# VIVE LA FRANCE DE LA BONNE BOUFFE !

◆ *Le réveil des terroirs* ◆ *Le succès des émissions de cuisine* ◆ *Le fast-food à la française*  
◆ *Les nouveaux concepts à développer...*



BEL : 6,90 € - CH : 10 CHF - CAN : 9,50 CAD - LUX : 6,90 € - DOM : Avion : 8 € ; Bateau : 6,90 € -  
Maroc : 70 DH - Tunisie : 6,9 TND - Zone CFA Bateau : 5 000 XAF - Zone CFP Bateau : 900 XPF

LA CUISINE, C'EST DE PLUS EN PLUS BRANCHÉ!



La recette des cours de L'Atelier des chefs ? Simple : vous apprenez à cuisiner en groupe sous la houlette d'un pro, puis vous dégustez sur place.

# Les cours aux particuliers ne désemplissent pas

*Le "fait maison" a le vent en poupe. Une véritable aubaine pour quantité de cuisiniers professionnels, devenus précepteurs des fourneaux.*



**L'ATELIER DES CHEFS  
ENSEIGNE LA CUISINE  
PARTOUT EN FRANCE**

**19** ateliers, dont 7  
à Paris, 9 en province  
et 3 à l'étranger

**220 000** élèves  
en 2012, dont 47%  
d'hommes

**13 millions** d'euros  
de chiffre d'affaires en  
2012 (+ 15% par an)

PHOTO: L'ATELIER DES CHEFS

**M**algré une météo de Toussaint ce jeudi de printemps, l'ambiance est joyeuse dans les cuisines de L'Atelier des chefs, rue de Penthièvre, à Paris. Derrière les quatre paillasses de la grande cuisine, une poignée de trentenaires se retroussent les manches, sous l'œil expert de Steven, le chef, avant de trancher l'oignon, ciseler le persil et peler les pommes de terre qui accompagneront le pavé de bœuf prévu au menu du jour. «On coupe de la pointe vers le manche du couteau», précise le pro à ces apprentis d'un jour. Jeune banquier venu avec deux copains rencontrés dans les coulisses de la finance, Bernard s'applique. Leur objectif? «Passer un bon moment entre amis et oublier pendant une heure les aléas de la Bourse.» En trente minutes, et pour 17 euros par tête, ils auront préparé leur filet de bœuf flambé au cognac qu'ils dégusteront ensuite sur la table voisine. Et, à 13 heures précises, à peine auront-ils libéré la cuisine qu'un autre groupe d'une vingtaine de salariés du quartier aura déjà investi les lieux.

«Nous accueillons 220 000 participants par an dans nos 19 Ateliers des chefs», se félicite Nicolas Bergerault, cofondateur avec son frère François de cette jeune pousse dont le chiffre d'affaires annuel atteint déjà 13 millions d'euros. Pionnière

## 210 euros pour s'initier aux côtés d'Alain Ducasse

de ce métier il y a neuf ans, elle a pourtant connu des débuts hésitants. «À l'époque, la folie de la cuisine n'avait pas commencé», rappelle Nicolas, HEC passé par L'Oréal. Pourtant, il était sûr de son concept. «Marre de manger du tout prêt, besoin de convivialité, envie de terroir: tous les ingrédients d'un retour aux fourneaux étaient là», précise l'entrepreneur aux manières très bonne famille. Bien vu. Trois mois après le démarrage, ses cours étaient pleins. «Apprendre à cuisiner en groupe, c'est à la fois fun, utile en période de crise car le fait maison revient moins cher, et propice aux rencontres, savoure Nicolas Bergerault. Je suis sûr de mon business pour au moins dix ans encore.»

Il n'est plus le seul. Car, depuis, son aventure a fait école et, aujourd'hui, les cours de cuisine se multiplient comme des petits pains. Honneur aux stars de la

profession, il y a d'abord ceux des étoilés Michelin. Tous affichent complet, malgré des prix plutôt salés. Comptez 80 euros pour un ris de veau doré aux langoustines (avec un verre de vin), réalisé et dégusté en deux heures sous le regard avisé d'Eddy Creuzé du restaurant L'Inédit, près de Fontainebleau. «Tous mes cours du lundi sont réservés pour six mois», confie cet ancien de chez Le Divellec, à Paris.

Chez les autres toqués passés professeurs, toutes les formules sont possibles. Sur le pouce à l'heure du déjeuner? Dans son atelier parisien, rue de Miromesnil, le second de Guy Martin officie durant deux heures pour 100 euros. Une demi-journée? Comptez 210 euros pour vous initier aux côtés du triple étoilé Alain Ducasse (ou d'un de ses équipiers) dans

ses cuisines de 700 mètres carrés de la rue du Ranelagh (Paris XVI<sup>e</sup>). Un stage? Direction Vézelay, en Bourgogne, où, pendant deux jours, dont une nuit sur place, Marc Meneau vous initiera, pour 660 euros,

au turbot en croûte de sel ou au filet de veau au caramel. Et la liste est longue. Chez le très médiatique Cyril Lignac, à Paris, ou à Valence, chez la seule femme à trois étoiles, Anne-Sophie Pic, à condition de vous y prendre plusieurs semaines à l'avance, vous aurez l'embaras du choix.

**"EN PÉRIODE DE CRISE, LE FAIT MAISON REVIENT MOINS CHER"**

Intimidé à l'idée de vous retrouver chez un as des fourneaux? Plutôt envie de cuisiner en famille? Nouvelle variante, les cours parents-enfants font de plus en plus d'adeptes. Comme ceux de Crocochefs, lancés début 2012 par Françoise Merloz à Paris, le dimanche de 11 heures à 13 heures (40 euros par tête), autour d'un menu affiché à l'avance sur le site Internet («croco-croque-monsieur à la polenta et sa petite salade», «mousse goyave et coulis de fraise», par exemple). «On voit beaucoup de tandems père-fils», s'amuse cette ex-DG d'une PME de produits frais, entourée d'une dizaine de cuisiniers professionnels. Les mercredis après-midi, les enfants se retrouvent entre eux: en un an, 1 300 jeunes marmitons ont déjà appris à concocter un cake carotte-betтерave ou un tiramisu à la framboise.

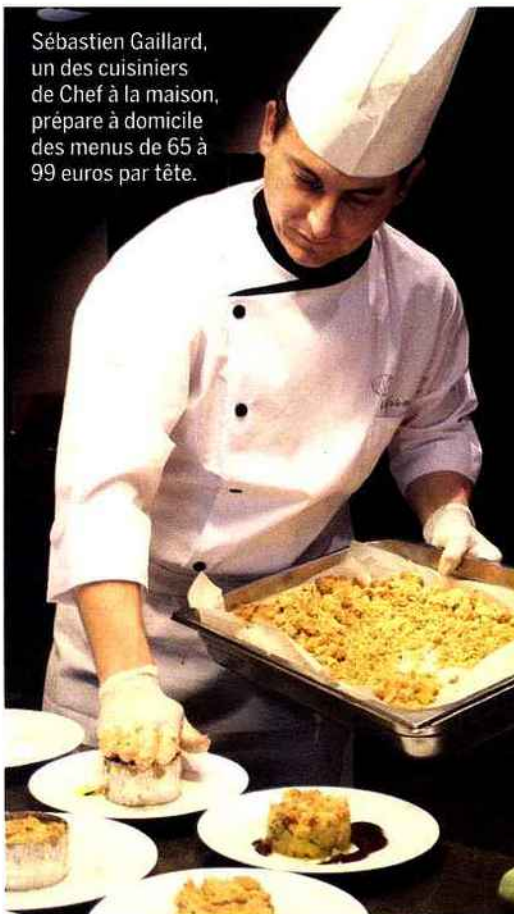
Dernières à avoir flairé le bon filon, les marques se sont lancées à leur tour dans les cours de cuisine. Avec leurs produits, ça va de soi. Ainsi le leader italien des pâtes, Barilla, a organisé l'an dernier une cinquantaine de sessions gratuites dans des ateliers loués pour l'occasion, où se sont rués quelque 1 000 amateurs. Et, cette année, l'enseigne bio Naturalia, aussi, a enfilé son tablier. Une fois par mois, une quinzaine d'apprentis gourmets sont invités à tester ses produits autour d'une recette comme, en mai dernier, ce «taboulé d'épeautre et ses petits pois frais». «La meilleure façon de réconcilier le consommateur et le commerçant, c'est de faire casserole commune», sourit un des chefs de produits du distributeur.

À l'Atelier des chefs, le cours de Bernard s'achève autour d'un café. Mais rendez-vous est déjà pris pour le vendredi suivant. Au menu: les cocktails. «Même si nous ne sommes pas Meetic (site de rencontres), ces soirs-là, ça chauffe!», plaisante le boss, Nicolas Bergerault.

**Domitille Arrivet**

### Pas envie de cuisiner? Demandez un chef!

**E**n mettre plein la vue à son amoureux, à sa belle famille ou à ses clients? Facile! Demandez à un pro de venir cuisiner chez vous. «Ce concept reprend la tradition des cuisiniers à demeure dans les maisons bourgeoises», relève Rudy Lafont, fondateur en 2006 de Chef à la maison, dont les quatre cuisiniers mitonnent à Paris une centaine de repas par an. Ce business fait des petits partout en France. Dans le Bordelais, le chef Laurent Muller cuisine dans les vignobles prestigieux, tels Cheval Blanc ou Margaux. «Certains clients choisissent le vin et me laissent carte blanche pour le menu (autour de 60 euros)», confie-t-il. Plus chic encore (de 80 à 800 euros par tête), Thierry Molinengo, du Grand Véfour, régale acteurs, patrons du Cac 40 et riches étrangers dans leur pied-à-terre parisien ou leur villa d'Antibes.



Sébastien Gaillard, un des cuisiniers de Chef à la maison, prépare à domicile des menus de 65 à 99 euros par tête.

PHOTO: DR