

L'ENTREPRISE DE 70 EMPLOYÉS VISE LOIN

## L'Atelier des Chefs dope son développement par la franchise

Six ans après son lancement, l'enseigne compte ouvrir une vingtaine de nouveaux ateliers en France d'ici à quatre ans. Elle mise sur un développement en propre dans les grandes villes et en franchise dans les autres.

Fidèle à son principe fondateur, l'accessibilité, L'Atelier des chefs poursuit son développement en investissant de nouvelles villes de province.

Le but : permettre à un maximum de Français de se remettre aux fourneaux. L'objectif a été fixé à une trentaine d'atelier d'ici à 2015, contre 11 fin 2009. L'entreprise table sur un déploiement concomitant : en propre dans les grandes agglomérations de l'Hexagone (une dizaine) et à l'étranger, en franchise dans les autres villes de province (soit une vingtaine d'ouvertures dans les quatre prochaines années). Après le lancement des franchises à Nantes et à Dijon en 2008, elle travaille aujourd'hui sur cinq dossiers, dont trois ouvriront avant la fin de l'année, faisant passer l'entreprise à 15 unités fin 2010. "Nous avons mis longtemps à mettre la franchise en place car il y a eu beaucoup de préparation en amont. Nous avons des

exigences architecturales (cuisine au milieu, parquet...), le même site internet pour tous les ateliers. Mais nous laissons une certaine latitude aux chefs au niveau de la personnalisation de la création et sur les menus, détaille Nicolas Bergerault, qui dirige avec son frère cette entreprise de 70 employés. Par ailleurs, nous nous occupons de la formation des chefs mais pas de leur recrutement."

### "Le retour sur investissement personnel est extraordinaire"

Ouvrir une franchise Atelier des Chefs nécessite un capital d'investissement de 250 000 €, dont 20 000 € de droit d'entrée. Les profils recherchés sont variés. Entrepreneur bien sûr, et ayant le goût de la cuisine, "sans être un grand chef", précise Nicolas Bergerault : "Il faut être polyvalent et bosseur, car il faut exercer trois métiers différents, restaurateur, commerçant et organisateur d'événement,



Les fondateurs de L'Atelier des Chefs, François et Nicolas Bergerault.

six jours sur sept, du matin au soir. C'est intense en matière de création d'entreprise, mais le retour sur investissement personnel est extraordinaire !" Prochaines étapes ? L'ouverture d'un atelier le 16 juin à Aix-en-Provence, avant ceux de Strasbourg, Tours, Marseille, Grenoble, Rouen... Sans

oublier, toujours dans un désir de rendre accessible la cuisine au plus grand nombre, la sortie d'un premier ouvrage, *Le Cours de cuisine de l'Atelier des chefs*, aux éditions Hachette Pratique. Un livre de 230 pages, avec 100 techniques de chefs et 50 recettes illustrées, le tout relié par des renvois aux vidéos du site. "Aussi bien que les cours", assure Nicolas Bergerault.

Julie Gerbet

[WWW.ATELIERDESCHEFS.FR](http://WWW.ATELIERDESCHEFS.FR)

### L'Atelier des Chefs, partenaire de Masterchef

La licence Masterchef, dont L'Atelier des Chefs a obtenu l'exclusivité, va déboucher sur la création de nouveaux modules de cours qui colleront à l'actualité de l'émission. Programme à venir dans quelques semaines.