



## L'ATELIER DES CHEFS

# L'ADDITION S'IL VOUS PLAÎT !

### Depuis son ouverture en 2004, l'Atelier des chefs

a permis à de nombreux Lyonnais de se remettre aux fourneaux. Le concept d'origine n'a pas changé : proposer une cuisine sensationnelle que l'on peut refaire facilement de retour à la maison. De nouvelles formules ont tout de même fait leur apparition : l'encas, qui se prépare en 30 minutes, le graine de chef pour les enfants de 6 à 12 ans ou encore l'oenoclub pour devenir un pro des vins. En 2009, 120 000 personnes ont coupé, taillé et porté à ébullition dans les cuisines des ateliers français. Deux nouvelles enseignes ont ouvert à Londres et à Dubaï. « On ne fait pas que de la cuisine française car elle a la réputation d'être très compliquée. On adapte nos recettes en fonction des saisons et des tendances » explique Nicolas Bergerault, qui a créé l'Atelier des chefs avec son frère François en 2004. Le « très bon cadeau », permet d'offrir des cours à la personne de son choix et fait partie des produits phares de la marque. « Je me souviens d'un client, il y a quelques années qui avait peur que sa femme se vexerait en pensant que le



© Chloé Gherardi

### Cours de cuisine dispensé par Stéphane Ranieri, l'un des chefs de l'atelier lyonnais.

bon signifiait qu'elle ne savait pas cuisiner. Aujourd'hui les choses ont changé. L'année dernière, 40 000 heures de cours ont été offertes » indique Nicolas Bergerault. En 2010, place à la technologie : nouveau site internet, application iPhone et une première mondiale en terme de littérature. Un livre : « Le cours de cuisine de l'atelier des chefs ». Une innovation : un « mobile tag », un code-barres en bas de la page de chaque recette, qui, une fois pris en photo à l'aide d'un iPhone, charge

automatiquement une vidéo de la recette élaborée par un chef. « On ne voulait pas proposer un livre de recette classique mais plutôt un support différent d'un cours traditionnel » confie le chef d'entreprise. D'ici à 2011, il espère ouvrir une quinzaine de nouveaux ateliers. Les deux prochains sont prévus pour fin 2010 à Strasbourg et à Aix en Provence.

### Chloé Gherardi

L'Atelier des chefs : 8 rue Saint-Nizier, Lyon 2<sup>e</sup>. 04 78 92 46 30. [www.atelierdeschefs.fr](http://www.atelierdeschefs.fr)