



L'Atelier des chefs, la cuisine accessible à tous



Le nouveau site de L'Atelier des chefs, un portail culinaire, est en ligne depuis un mois. Pour faire de tous les internautes de véritables cordons bleus, cette nouvelle version intègre de nombreux contenus.

Cyril Lignac, chef et animateur de Chef la recette sur M6, n'a pas le monopole des cours de cuisine dispensés à des amateurs. Dès juillet 2004, Nicolas et Olivier Bergerault, ont lancé L'Atelier des chefs, "la nouvelle génération de cours de cuisine". Leur objectif? Remettre les Français aux fourneaux grâce à une offre de cours de cuisine accessible à tous. Leur société propose cinq cours par jour, d'une durée allant d'une demi-heure à quatre heures pour des prix entre 15 et 144 euros. Dès 2004, les deux frères imposent le standard de la réservation on line. Le programme des cours est accessible uniquement sur le Web. "C'est un succès immédiat. Les gens se reconnaissent dans cette offre car elle correspond à leurs besoins et à leurs attentes", déclare Nicolas Bergerault. En 2007, les deux frères font un constat. Alors que 5.000 places de cours sont disponibles chaque mois, le site enregistre 30.000 visiteurs uniques. Les fondateurs de L'Atelier des chefs décident alors de créer une nouvelle plateforme web pour apporter du contenu aux internautes. Deux ans de développement auront été nécessaires à ce nouveau portail, en ligne depuis un mois.

Cette plateforme propose, entre autres, 5.000 recettes, des vidéos, des trucs et astuces, des techniques de chefs, des fiches ingrédients... Le site veut faire rebondir l'internaute d'une recette à une technique, d'une technique à un ingrédient... pour lui donner toujours plus l'envie de cuisiner. Le moteur de sélection des cours permet une recherche par thème, par durée ou par ville. "L'agenda interactif est le cœur de notre métier. Il doit être parfait", explique Nicolas Bergerault. L'onglet "Trucs de chefs" est la marque de fabrique de l'atelier. Toutes les recettes du site ont été créées par les chefs dans l'objectif d'être refaites par des amateurs. Le portail se positionne, selon les propres mots de son créateur, "entre Alain Ducasse et son côté très technique, voire inaccessible, et Marmiton.org, totalement accessible mais dont on ne connaît pas bien la qualité". Egalement en vente sur le site Atelierdeschefs.fr: des bons-cadeaux pour prendre des cours ou acheter des ustensiles et des produits d'épicerie dans les boutiques Atelier des chefs. Depuis un mois, pour se faire connaître, le contenu de Atelierdeschefs.fr est disponible sur Plurielles.fr, NotreFamille.com, Vivolta.com... L'Atelier des chefs

E-COMMERCE.COM
21 NOVEMBRE 2011

entretient également un partenariat avec Vodemotion.com depuis plus d'un an et demi. Et un échange avec Barilla permet à la société de bénéficier de publicité dans Métro, Cuisine actuelle ou encore Femme actuelle.

Mercredi 21 octobre, L'Atelier des chefs a lancé son application iPhone baptisée "iChef". Cette dernière se donne comme objectif de faciliter toujours plus la cuisine aux Français. Sa fonctionnalité phare? La "liste des courses" classée par rayon (épicerie, crèmerie...). On y retrouve aussi 450 recettes, des vidéos, des trucs et astuces. "Avec cette application nous voulons montrer que L'Atelier des chefs reste LA nouvelle génération de cours de cuisine. Avec, certes, son côté un peu geek mais toujours très savoureux", déclare Nicolas Bergerault. L'équipe de L'Atelier travaille d'ores et déjà sur une nouvelle version permettant de réserver des cours et de devenir client directement depuis son iPhone.

Aujourd'hui le portail enregistre 250.000 visiteurs uniques par mois pour 15.000 places de cours disponibles. A l'heure actuelle, les leçons de cuisine et les ventes en boutiques représentent 100% du chiffre d'affaires de la société. Le projet de Nicolas Bergerault pour 2010? Drainer toujours plus de visiteurs uniques et faire du business directement sur le site grâce à une véritable boutique en ligne, des services premium... La société prévoit de réaliser 7 millions d'euros de chiffre d'affaires cette année. Et ses créateurs ambitionnent une croissance de 35% en 2010. Ont-ils les yeux plus gros que le ventre? Les cuisin角度 en décideront...