



L'Atelier des chefs, la cuisine accessible à tous

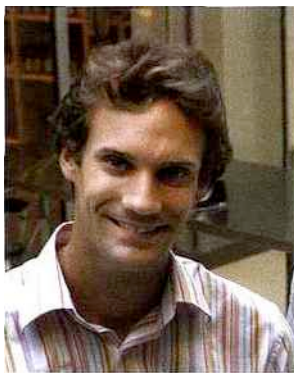
CUISINE Le nouveau site de L'Atelier des chefs, un portail culinaire, est en ligne depuis octobre 2009. Pour faire des internautes des cordons bleus, cette version intégrée de nombreux contenus.

Cyril Lignac, chef et animateur de *Chef la recette* sur M6, n'a pas le monopole des cours de cuisine dédiés aux amateurs. Dès juillet 2004, Nicolas et Olivier Bergerault lancent L'Atelier des chefs, "la nouvelle génération de cours de cuisine". Leur objectif? Remettre les Français aux fourneaux grâce à des cours de cuisine accessibles à tous. Leur société propose cinq cours par jour, d'une durée allant d'une demi-heure à quatre heures pour 15 à 144 euros. Dès 2004, les deux frères imposent la réservation on line, le programme des cours étant accessible uniquement sur le Web. «*Le succès a été immédiat. Les gens se reconnaissent dans cette offre, car elle correspond 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 de créer une nouvelle plateforme pour apporter du contenu aux internautes. Deux ans de développement auront été nécessaires à ce nouveau portail, en ligne depuis fin octobre 2009.

Donner toujours plus envie de cuisiner

Atelierdeschefs.fr propose, entre autres, 5 000 recettes, des vidéos, des "trucs et astuces", des "techniques de chefs", des fiches détaillées sur les ingrédients... L'idée étant de faire rebondir l'internaute d'une recette à une technique, d'une technique à

Le site Atelierdeschefs.fr propose, entre autres, 5 000 recettes, des vidéos, des trucs et astuces...



Nicolas Bergerault (L'Atelier des chefs): «*Nous voulons montrer que L'Atelier des chefs reste la nouvelle génération de cours de cuisine.*»



un ingrédient... pour lui donner toujours plus 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 donc être parfait*», explique Nicolas Bergerault. Quant à l'onglet "Trucs de chefs", c'est la marque de fabrique de L'Atelier. Toutes les recettes du site ont été créées par les chefs, avec comme impératif d'être réalisables par des amateurs. Le portail se positionne, selon le créateur, «*entre Alain Ducasse, avec son côté très technique voire inaccessible, et Marmiton.org, abordable mais dont on ne connaît pas bien la qualité*». Également en vente sur le site: des bons-cadeaux pour prendre des cours ou acheter des ustensiles et des produits d'épicerie dans les boutiques physiques. Lors du lancement, pour se faire connaître, le contenu du site a été mis à disposition sur Plurielles.fr, NotreFamille.com, Vivolta.com... L'Atelier des chefs 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 *Femme Actuelle*. Pratique et facile, Atelierdeschefs.fr se veut aussi innovant. C'est pour-

quoi, en même temps que le lancement de la nouvelle mouture de son site, L'Atelier des chefs a présenté son application iPhone, baptisée "iChef". Sa fonctionnalité phare? La "liste des courses", classée par rayon. On y retrouve 450 recettes, des vidéos, des trucs et astuces, etc. «*Avec cette application, nous voulons montrer que L'Atelier des chefs reste la nouvelle génération de cours de cuisine*», 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. À l'heure actuelle, les leçons de cuisine et les ventes en boutique 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 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? C'est aux "cuisiniers" d'en décider!

! Léa Billon !