

Interview avec Nicolas Bergerault, président et co-fondateur de l'Atelier des Chefs

admin

26 juillet 2013

Fondée à Paris en 2004, la société leader des **formations** culinaires pour le grand public a connu depuis sa création un franc succès. Avec 16 ateliers en France et 3 à l'étranger, la société destinée initialement aux amateurs pour démystifier les secrets de la cuisine, propose désormais une section vouée à la **reconversion professionnelle**. Rencontre avec Nicolas Bergerault, président et co-fondateur aux côtés de son frère de l'Atelier des Chefs.



Guide de la Reconversion : Quelle est la particularité de votre programme en reconversion professionnelle ?

Nicolas Bergerault : Notre programme en **reconversion professionnelle** a vu le jour en janvier 2013. En opérant par petits groupe d'un maximum de huit personnes pour un meilleur **apprentissage**, nous leur offrons la possibilité de découvrir en six semaines, six types de restauration pour mieux ouvrir les esprits sur la diversité de la cuisine (de la cuisine rapide, à la cuisine traditionnelle en passant par la cuisine ethnique, végétarienne...) A travers ses six semaines, nous abordons toutes les techniques pour mieux appréhender la **reconversion**. Les participants sont en cuisine tous les jours, ils travaillent autant en équipe que de façon individuelle et découvrent autant l'aspect créateur que les aspects plus difficiles du métier.

Par ailleurs, en octobre nous lançons un MBA de restaurateur. Sur ce projet nous nous sommes associés à l'ESG (Ecole Supérieure de Gestion) pour un cursus d'un 1 an intégrant 200 heures de cours de gestion (comprenant de la finance, de la stratégie, des ressources humaines et du marketing) et 200 heures de cours de cuisine. Chaque élève aura l'occasion de développer un cadre entreprise et nous l'accompagneront à la fois dans son business plan et dans l'élaboration de sa carte pour qu'éventuellement à la fin du cursus il soit en mesure d'ouvrir son propre restaurant.

GdR : Quels sont les profils des personnes qui s'adressent à vous pour leur reconversion ?

N.B : Objectivement nous avons beaucoup de profils. Nous avons autant eu des **cadres** que des personnes sans diplôme. Ensuite, hommes et femmes étant quasiment à égalité, ceux qui s'adressent à nous ont en tête tout type de projet : maison d'hôte au Brésil, fastfood végétarien brasserie traditionnelle... Au vu de l'intensité de la **formation**, toutes ces personnes sont évidemment dans l'optique de la **reconversion**. Tous ne deviennent pas nécessairement restaurateurs mais en tout cas nous leur fournissons les bases essentielles pour accompagner une **reconversion** dans le domaine de la restauration.

GdR : L'hôtellerie et la restauration font partie des secteurs qui recrutent le plus mondialement. Cette dynamique vous a-t-elle été favorable au développement à l'international ?

N.B : Tout à fait. C'est non seulement l'Atelier des Chefs qui se développe mais l'ensemble des métiers de bouche, puisque aujourd'hui les gens veulent de moins en moins de produits industriels (le dernier scandale de la viande de cheval n'a d'ailleurs fait qu'amplifier le débat). C'est vrai aussi que la France a une réputation

en matière de cuisine qui nous est favorable. Actuellement nous avons deux ateliers de cuisine à Londres et un à Dubaï et nous souhaitons faire de l'Atelier des Chefs le n°1 mondial de la cuisine à la maison. Nous avons vocation à nous définir comme la marque de référence à offrir ses services online et offline pour cuisiner chez soi.

GdR : Dans quelle mesure le choix de vous constituer en franchise vous a-t-il permis d'assurer une meilleure croissance ?

N. B : Le choix de la **franchise** a été tout à fait temporaire. Nous avons pris cette décision en 2008 pour aller plus vite dans notre démarche mais c'est un choix que nous avons vite arrêté. Nous avons trois **franchises** qui marchent bien mais en fait nous nous sommes rendus compte que la **franchise** n'a de sens que si on réunit deux conditions : d'abord il faut vouloir ouvrir un minimum de 50 unités. Or en France nous ne comptons pas faire 50 unités : n'ont pas que nous n'en ayons pas l'envie, mais simplement parce qu'il n'y a pas 50 villes qui ont la capacité à faire vivre un *Atelier des chefs*. La deuxième raison est que le développement en **franchise** requiert en règle générale un business très normé (à titre d'exemple, chez Mc Donald, le *Big Mac* est le même partout !) Or à *l'Atelier des chefs*, nous ne faisons pas les mêmes cours au sein même de nos propres unités. Par exemple, à Lille et Marseille ils ne veulent pas apprendre à faire les mêmes recettes. Et d'ailleurs, les entreprises qui viennent nous voir pour faire du teambuilding veulent toutes faire une prestation sur-mesure. Nous ne continuerons donc plus à nous développer en franchise.

