

24/02/10

## L'atelier des Chefs, la nouvelle génération cuisine

par Sandra

Depuis « Oui Chef ! » ou « Chef, la recette » avec notre bien aimé Cyril Lignac (encore et toujours), les cours de cuisine nouvelle génération ont explosé. Le principe est de pouvoir travailler des recettes simples ou gastronomiques de manière ludique et sans contraintes. Pour certains investisseurs -sentant le vent tourner- l'idée de lancer leur propre affaire sur ce marché fut une aubaine : L' **atelier** des **Chefs** en fait partie. Zoom sur cette activité très porteuse.

L' **atelier** des **Chefs** : « tout le monde peut cuisiner »

Il fallait investir mais surtout avoir une réelle passion pour la cuisine. C'est ce que les frères Bergerault ont fait. Il y a cinq ans, ils fondent l'entreprise L' **atelier** des **Chefs** , qui comptait l'année dernière 7 millions de chiffre d'affaires.



Le principe : redonner l'envie aux gens de cuisiner ! Avec une vie de plus en plus stressante et un temps de repas écourté, les familles font généralement l'impasse sur le dîner en achetant souvent des produits tout prêts. Ces deux hommes ont donc eu l'idée de faire appel à une génération de jeunes chefs, ayant fait leurs armes dans des grands établissements, afin qu'ils puissent prodiguer leurs conseils et surtout vulgariser l'information. Principale difficulté lorsque l'on ne sait pas cuisiner. A ce jour, une brigade de 20 chefs répartis dans la France participent à

## Évaluation du site

Ce site émane du site commercial Rue Du Commerce. Il diffuse des articles concernant les produits de décoration et design vendus par Rue Du Commerce.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** :1  
\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

l'aventure. Plus de 60 salariés dans les villes de Paris, Bordeaux, Lille, Nantes, Dijon, Bruxelles, Londres et Dubai. Le succès est tel qu'ils décident même de proposer des franchises.

Des recettes à refaire chez soi

Le site officiel propose de nombreuses informations pratiques. Mais avant toute chose, le futur apprenti en cuisine se doit de savoir ce qui l'attend. A première vue, de nombreux thèmes sont abordés, à tous les niveaux et prix :



L'En-cas sera parfait pour déguster son plat du midi, réalisé soi-même, le tout pour une demi-heure de cuisine à 15 euros. Suivant les formules et le temps, les prix augmentent : pour le 60?chrono, le Menu ou Tradition les tarifs vont jusqu'à 72 euros. Les passionnés de produits frais rêvent un jour de parcourir les étals avec un spécialiste, la formule Le marché du Chef propose 3 h de cours avec choix des produits, élaboration du repas complet et dégustation. De nombreuses autres formules existent encore. En résumé, ce sont de beaux présents à s'offrir ou à offrir. L'univers des coffrets cadeaux a bien sûr bénéficié de cette nouvelle vague, et c'est tant mieux. Le réel plus de L' **atelier** des **Chefs** c'est une communication habile, un site riche en idées pratiques et techniques de cuisine en vidéo.

L' **atelier** des **Chefs** au salon Maison & Objet 2010

Ce salon, réputé pour son passage et ses nouveaux créateurs, a accueilli cette année L' **atelier** des **Chefs** . Les journalistes pouvaient donc déguster des salades d'hiver élaborées avec des légumes d'une marque bien connue. Une céréale devait être choisie, de la verdure, le tout était agrémenté de bouchées à la viande ou au poisson.

Voici la recette du moment : la volaille rôtie et grenailles au beurre salé ! Simple mais appétissante. (voir aussi les derniers livres de cuisine)

Le site possède aussi un blog très lu : [www.atelierdeschefs.net/blog](http://www.atelierdeschefs.net/blog)

Vidéo

[http://www.youtube.com/watch?v=arFAiUqZTeY&feature=player\\_embedded](http://www.youtube.com/watch?v=arFAiUqZTeY&feature=player_embedded)