

L'Atelier des chefs s'étend sur 300 m² au cœur de Lyon. Il comprend une cuisine professionnelle, deux salles de réception et une boutique.

À l'Atelier des Chefs, les salariés passent à la casserole

C'est une manière originale de motiver ses salariés ou de fidéliser ses clients : leur apprendre à cuisiner. Depuis deux ans à Lyon, l'Atelier des Chefs a ouvert ses portes aux entreprises après les particuliers. L'atelier peut accueillir jusqu'à 130 personnes en simples cours ou en séminaire de cuisine. Les menus peuvent d'ailleurs être adaptés aux préférences des clients. Orange avait ainsi demandé des plats de couleur... orange.

Un bon test de recrutement. L'Atelier des chefs propose aussi des séances de recrutement. « Cuisiner permet d'observer les caractères. Par exemple, on voit tout de suite les leaders ou ceux qui cherchent à faire le maximum avec le moins de produits possible », explique Alexandra Garavel, la manager. La Poste a déjà solli-

cié l'Atelier des Chefs de Paris pour ce type de prestation. L'Atelier lyonnais réalise aujourd'hui 60% de son chiffre d'affaires auprès des entreprises. Sanofi Pasteur, Merial, Renault Trucks, la SNCF, ou encore la CCI ont fait appel à lui. Pour l'année 2008, le chiffre d'affaires friserait 1 M€, soit une hausse de plus de 70% par rapport à 2007. Il emploie sept permanents, dont deux chefs.

Un atelier à Dubaï. Créé en 2006 à Paris, le réseau est désormais présent à Lille, Nantes, Dijon, Bordeaux. Lyon est un établissement secondaire, mais désormais les ouvertures se font en franchise. Le concept marche bien et depuis peu, il s'exporte avec des ouvertures à Londres, Bruxelles et bientôt à Dubaï. Le développement à l'international se fait en nom propre. + CV



Alexandra Garavel, 28 ans, dirige l'Atelier des Chefs de Lyon depuis octobre 2007. Elle travaillait auparavant pour le site visiterlyon.com.

