

NICOLAS BERGERAULT, PDG de l'Atelier des Chefs « APRÈS DIJON EN FRANCHISE, NOUS ALLONS OUVRIR DUBAÏ EN JANVIER »

NÉO Vous venez d'ouvrir votre treizième adresse à Dijon, qui est aussi votre deuxième franchise. Quel format a été retenu ?

Nicolas Bergerault - Créé en 2004 avec une première vitrine rue Penthievre, à Paris, le concept de l'Atelier des Chefs, qui consiste à remettre les Français aux fourneaux, a vite trouvé son public, sur un principe de cours de cuisine d'une demi-heure à 3 heures. Les gens aiment apprendre, prennent plaisir à cuisiner et à offrir. Après avoir essaimé en France en format atelier + boutique ou Corner, mais aussi ouvert à Londres et à Bruxelles en propre, nous avons enclenché la franchise à Nantes, en avril dernier. En novembre, Valérie Grandet s'est installée rue Chaudronnerie, à Dijon, sur 85 m² (300 K€ d'investissement, NDLR). Cette seconde franchise reprend le nouveau modèle réduit inauguré en septembre à Saint-Lazare (75). À terme, Dijon devrait réaliser un CA de 400 K€.

NÉO Une autre ouverture est prévue en janvier à Dubaï ?

N. B. - Nous avons signé un partenariat mondial et exclusif avec Meridien Hotels & Resorts, pour implanter au sein



© Emilie ROUY

Nicolas Bergerault vise au moins une ouverture par an au sein de Meridien Hotels & Resorts.

de leurs hôtels, sur un rythme minimum d'un par an, une offre de restauration supplémentaire qui s'apparentera à une expérience culinaire. Une stratégie qui s'inscrit, pour le groupe Starwoods, dans une volonté de différenciation et de repositionnement tout à fait dans la culture initiale de Meridien : le chic, la culture et la découverte à la française. Cette unité, qui ouvrira en début d'année à Dubaï, s'intégrera sur 60 m² dans un hôtel existant.

NÉO Quels sont les dossiers en cours ?

N. B. - Nous avons véritablement créé un marché il y a quatre ans. Aujourd'hui, nous surfons sur une vague porteuse. Avec un CA de 7 M€ en 2008, notre activité a progressé de plus de 35 % à périmètre constant, et de 46 % avec les ouvertures. Je reste néanmoins prudent pour 2009 concernant les développements en propre, mais je compte poursuivre en franchise. Par ailleurs, nous avons revisité notre site atelierdeschefs.com en intégrant un blog, un forum, des vidéos, des banques de recettes. Il a vocation à devenir une plate-forme d'inscription aux cours, mais aussi d'échanges.

P. F.