

L'Atelier des Chefs, remettre la cuisine au goût du jour

L'Atelier des Chefs, c'est l'histoire de deux frères, Nicolas et François Bergerault, l'un passionné de cuisine et l'autre souhaitant entreprendre. En décembre 2001, ils se décident : il faut absolument remettre les Français à la cuisine. En effet, selon Nicolas Bergerault, le travail des femmes, l'avènement des appareils électroménagers comme le micro-ondes... laissent la part belle aux pizzas surgelées et hamburgers, au détriment d'un intérêt pour la cuisine qui a largement décliné. *"De plus, cuisiner est un acte social de rassemblement"*, précise-t-il.

Si des écoles existent, le franchiseur déplore le côté élitiste de ces établissements. Il propose donc, avec son frère, une formule simple pour l'heure du déjeuner : le client passe trente minutes en cuisine et trente minutes à se restaurer avant de retourner au bureau. Le concept naît en juillet 2004 et s'élargit aux cours du matin. Il permet également aux hommes et femmes d'affaires de recevoir des clients et des prospects dans un

lieu original pour une activité "ludico-professionnelle".

En mars 2009, le réseau comptait 13 ateliers, en propre comme en franchise, dont plusieurs unités à l'étranger (Bruxelles, Londres et Dubaï). La première franchise s'est ouverte à Nantes en avril 2008, une deuxième à Dijon.

Le droit d'entrée s'élève à 20 000 euros, avec une redevance mensuelle de 5 % auxquels s'ajoutent 2 % pour le marketing. Le local d'un Atelier des Chefs compte entre 100 et 250 mètres carrés et se situe en centre-ville, dans une commune de 100 000 habitants minimum. L'investissement de départ, hors droit au bail et droit d'entrée, se monte à 1 500 euros par mètre carré, avec un apport personnel d'au moins 30 %. La formation se déroule sur un cycle de quatre semaines, tant pour le manager (le franchisé) que le chef cuisinier.

Distingué cette année lors de Franchise Expo Paris, L'Atelier des Chefs a reçu le trophée des Espoirs de la franchise 2009. ■

