

## LE CHEF DES CHEFS

Tom McNeile, managing director of London's *Atelier des Chefs*, tells Marie-Noëlle Bauer how after a sketchy start this British version of a French cooking school found a recipe for success. Portrait Manuel Vazquez



TOM MCNEILE is the very embodiment of the perfect host: never allowing your glass to run dry and keeping you entertained with a stream of self-deprecating anecdotes about his previous incarnations. These include aspiring gourmet (while an impoverished student), operations director of a private salmon-fishing outpost for rich Western businessmen in northern Russia (which ended in a close shave with a brown bear), and currency broker for American Express back in the halcyon days of the City.

The 33-year-old is now hosting London's biggest non-stop dinner party as managing director of the capital's *Atelier des Chefs*. But by his own admission this is one party that struggled to get off the ground.

In 2004, *L'Atelier des Chefs* was the brainchild of French brothers Nicolas and François Bergerault whose concept offered cookery classes by professional chefs for busy urbanites. Having proved a resounding success in France (where it has 17 units) and then Belgium, a

French team was tasked in 2008 with bringing the *Atelier* idea to London. The plan to break the Anglo-Saxon market before a mooted push to the US proved to be trickier than envisioned, and McNeile, whose wife was a friend of a friend of the Bergerault brothers, was brought on board to take control.

"It's exactly the same as the French concept," he says. "We've just changed the way we sell, cook and teach a little bit to appeal to a UK market. There's an intrinsic difference between the French and the Brits - my wife is French so I understand the difference between the two cultures. I think that the French do more of what I like to do, which is sit, have a nice long meal and a glass of wine. The English tend to be shorter, sharper and snappier, as well as more cosmopolitan in their tastes."

McNeile's "tweaks", as he calls them, have paid off handsomely as today London's *Atelier* is the busiest of them all, growing by 165% last year, with revenue evenly split between individuals and corporate clients.



Surprisingly, he credits its success in part to the downturn. "£15 for a main course is what you can expect to pay in an average restaurant. Here, with our half-hour Cook and Run classes, for £15 you get a great main course, but you cook it and you know how to make it the next time for yourself and your friends. It's inexpensive in terms of money, skill and time. That's why it's popular, because the value is there."

Although clearly itching to expand to other gastronomic hubs throughout the UK, McNeile is trying to curb his enthusiasm. "I used to be the kind of person who'd jump in and hope that the water was not too deep afterwards. Now I have an emotional and personal desire to see this company grow incredibly quickly. But I have a more professional desire to see it grow at a rate that it can absorb."

[atelierdeschefs.co.uk](http://atelierdeschefs.co.uk)

Tom McNeile, directeur de *l'Atelier des Chefs* de Londres, explique à Marie-Noëlle Bauer comment, après des débuts plutôt fades, la version britannique de l'école de cuisine française a trouvé la recette du succès

TOM MCNEILE incarne l'hôte parfait en vous abreuvant à la fois de vin et d'anecdotes teintées d'autodérision sur ses expériences passées. Il vous décrit sa vie d'apprenti gourmet sans le sou, son poste de directeur d'un complexe de pêche au saumon pour hommes d'affaires occidentaux prospères au nord de la Russie (avec en prime un petit tango avec un gros ours brun) et ses aventures de courtier en devises pour American Express durant l'âge d'or de la City.

À 33 ans, il organise à présent le plus long dîner permanent de Londres, en sa qualité de directeur de *l'Atelier des Chefs* de la capitale. Mais, de son propre aveu, la fête a eu du mal à décoller.

Ouvert en 2004, *l'Atelier des Chefs*, progéniture des frères français Nicolas et François Bergerault, proposait aux citadins pressés des cours de cuisine dispensés par des cuisiniers professionnels. Le succès ayant été retentissant en France (avec 17 sites) et en Belgique, une équipe française fut chargée d'exporter le concept à Londres en 2008. Le projet de pénétrer le marché anglais avant de partir à la conquête de l'Amérique s'avéra plus compliqué que prévu et McNeile, dont l'épouse était l'amie d'un ami des frères Bergerault, fut appelé à la rescousse.

« Le concept reste celui d'origine, affirme-t-il. Nous nous sommes contentés d'adapter légèrement notre manière de vendre, de cuisiner et d'enseigner au marché britannique. Les Français et les Britanniques sont intrinsèquement différents : ma femme étant française, je comprends l'écart entre les deux cultures.

À mon sens, les Français font ce que j'aime moi-même faire : s'asseoir, faire un bon repas et boire un verre de vin. Les Anglais sont plus pressés, plus pointus et plus directs. Et également plus cosmopolites dans leurs goûts. »

Les ajustements de McNeile ont jusqu'à présent payé. *L'Atelier* de Londres est à présent le plus fréquenté, avec une croissance de 165 % l'année dernière et des revenus également répartis entre particuliers et entreprises. Il est étonnant de constater qu'il attribue en partie ce succès à la crise économique : « Dans un restaurant moyen, 15 £ pour un plat principal est le prix auquel il faut s'attendre. Pour 15 £, nos formules de cours d'une demi-heure Cook and Run proposent un plat délicieux, cuisiné maison et que l'on peut reproduire chez soi. Rapide, facile et pas cher. De là vient notre popularité : le rapport qualité-prix. »

Bien qu'il brûle visiblement d'essaimer vers d'autres pôles gastronomiques britanniques, McNeile tente de modérer son enthousiasme. « Avant, je me lançais sans trop savoir dans quoi je m'embarquais. Aujourd'hui, bien que je souhaite personnellement voir cette entreprise s'étendre très rapidement, professionnellement, je sais que sa croissance doit être viable. »

[atelierdeschefs.co.uk](http://atelierdeschefs.co.uk)