

L'atelier des Chefs

donne rendez-vous aux marques



Nicolas Bergerault, co-fondateur de L'atelier des Chefs: « la beauté de la cuisine, c'est qu'elle stimule l'ego tout en dopant l'altruisme ».

L'atelier des Chefs a initié le retour aux pratiques culinaires du quotidien. Il reproduit également le succès de ses cours collectifs sur le Web. Désormais, les marques peuvent s'intégrer à la démarche, une façon nouvelle de toucher les consommateurs.

1o décembre 2001: Nicolas Bergerault se trouve à Toronto. Ce cadre de Nestlé, passé par L'Oréal, s'arrête dans *the Cookbook Store*. Et dans ce magasin, associant vente de livres de cuisine et dégustation de plats, c'est le déclic! Passionné de cuisine depuis l'âge de 14 ans, il tient son idée d'entreprise. Elle peut se résumer en deux axes: « *il faut redécouvrir la cuisine; c'est un art qui se partage* ». Lorsqu'il était à HEC, Nicolas Bergerault

* ICAAL.

avait participé au concours de cuisine des grandes écoles: « *la beauté de la cuisine, c'est qu'elle stimule l'ego tout en dopant l'altruisme* ». Il appelle son frère François, « *un entrepreneur dans l'âme* », et tous deux se lancent dans le montage d'un projet dont L'atelier des Chefs sera la concrétisation, le 12 juillet 2004, rue de Penthièvre à Paris.

Le principe? Proposer une nouvelle génération de cours de cuisine. « *Il n'existait alors que des formules haut de gamme, réservées à une clientèle très aisée. Mais rien pour la cuisine de tous les jours* », se souvient Nicolas Bergerault. Le concept démarre avec une formule simple: l'En-cas, une demi-heure de cours collectif permettant de cuisiner son propre déjeuner pour 17 euros. Un agenda, désormais consultable sur Internet, permet de choisir son menu suivant ses goûts. Le premier plat, Nicolas Bergerault s'en souvient par cœur: un dos de cabillaud laqué au miel et au soja, accompagné d'une polenta crémeuse aux champignons. Le succès est immédiat. Petite superstition, c'est toujours ce plat qui sera concocté lors de l'inauguration d'un nouvel atelier: 19 à ce jour, à Paris, en province, à Londres, à Dubaï... bien sûr en s'adaptant aux goûts locaux.

Du team building au Web

Pourtant, la gestation fut longue. « *Notre projet a évolué progressivement*, explique Nicolas Bergerault, *mais cela a été une bonne chose! Notre business plan a été bien travaillé, ce qui a limité les surprises: nous avons déjà prévu beaucoup d'évolutions.* » D'autant qu'à l'époque, le concept était totalement pionnier, même s'il a depuis produit nombre d'émules. Peu importe, car il se développe en se déclinant. En entreprise d'abord, offrant une version du *team building* dans l'air du temps: « *fini, le saut en parachute ou le paint ball* »! Là encore, le succès est au rendez-vous. Ce pôle représente désormais autant que les cours

Désormais, 40 chefs, formés dans les plus grandes maisons, collaborent à L'atelier. Et ils ont déjà inventé presque 13 000 recettes.

aux particuliers dans le chiffre d'affaires (40 % chacun des 14 millions d'euros). Naturellement, L'atelier développe également une activité *retail* (10 % des ventes), en proposant livres de recettes, ustensiles, produits d'épicerie fine... Et maintenant, le Web offre aussi de nouvelles opportunités (déjà 10 % des ventes) et, parallèlement, ouvre le champ à des partenariats originaux avec des marques. « *En 2009, nous avons conçu une plateforme de réservation*, se souvient Nicolas Bergerault. *Le trafic a progressé à tel point que nous en étions, fin 2013, à trois millions de visiteurs uniques.* » D'où l'idée de proposer à des marques de s'intégrer au site, qu'au passage elles financent. « *Il ne s'agit pas de publicité classique, mais de les associer totalement à notre action pédagogique et à nos recettes.* » Exemples: « *Casegrain a su nous convaincre d'imaginer des plats – un caviar notamment – avec des haricots verts en conserve, un incontournable du placard de cuisine. Avec Alvalle, nous avons lancé un concours de cuisine pour créer des tapas accompagnant un gaspacho* ». Pour Bacardi, ce fut la « cocktail attitude »: des cours de mixologie le vendredi soir – très conviviaux... mais terminés à 21 heure 30 – durant quatre ans. Et il y a



Du cours de cuisine à la dégustation en toute convivialité.





Redécouvrir l'art du geste culinaire.

également eu Badoit, Boursin, La vache qui rit, ou même Carambar ! Bref, « nous créons à chaque fois une opération adaptée à la marque ; elle bénéficie ainsi de notre caution et nous l'aidons à entrer dans la vie de ses consommateurs, à leur faire aimer ses produits ».

Des cours interactifs en ligne

L'offre digitale se sophistique. Désormais, L'atelier des Chefs propose ses cours de cuisine en ligne, en direct, pour tous ceux qui ne peuvent s'y rendre physiquement. Un abonnement de 10 euros par mois permet de suivre 30 cours et d'accéder à tous les autres en *replay*. Les marques peuvent également sponsoriser des cours gratuits qui seront alors diffusés depuis un studio décoré à leurs couleurs. Ce service compte déjà plus de 2 000 abonnés, qui peuvent intervenir durant les cours en posant leurs questions sur un tchat. Naît alors une interaction avec le chef qui leur répond nommément. Désormais, 40 chefs, formés dans les plus grandes maisons, collaborent à L'atelier. Et ils ont déjà inventé presque 13 000 recettes. De ce fait, « nous sommes devenus le quatrième site de cuisine de la toile », se réjouit Nicolas Bergerault.

Dernière nouveauté, un flashcode peut être apposé sur les produits d'une marque pour renvoyer directement aux recettes les faisant figurer dans leur liste d'ingrédients. Mais le Web ne remplace pas les ateliers physiques : « c'est là que nous bâtissons notre image ». D'ailleurs, l'entreprise va encourager la fidélisation de ses clients : ceux qui suivent les cours vont pouvoir évaluer l'évolution de leur savoir-faire culinaire au moyen d'une sorte de notation comparable au handicap des golfeurs. Une incitation à progresser, donc à revenir ! Mais L'atelier des Chefs se tourne désormais vers l'international, pourquoi pas l'Asie où l'image de la France reste excellente. Pour cela, le Web aide à ouvrir de



Le concept s'est déjà décliné 19 fois (ici à Rennes).

nouvelles portes : au mois de décembre, le premier cours en japonais a été diffusé, à 17 heures, horaire de Tokyo.

Le phénomène de mode dépassé

Aux sceptiques qui dénoncent un phénomène de mode, décuplé par les émissions de télévision de type Masterchef, Nicolas Bergerault répond : « nous avons eu cette crainte en effet, mais ce n'est plus un risque maintenant. Les consommateurs apprécient vraiment de retrouver une cuisine domestique, à la fois économique – en ce sens, la crise nous sert – et équilibrée – c'est la meilleure façon d'y parvenir. » Pourtant, L'atelier a rencontré une fois l'échec, à Bruxelles. « Nous avions mal compris cette ville », reconnaît Nicolas Bergerault. Désormais, l'entreprise préfère investir sur des métropoles plus vastes où plusieurs ateliers pourront rapidement être installés et générer ainsi des économies d'échelle. Et ce n'est pas terminé. « En 2020, il y aura des plats cuisinés L'atelier des Chefs, promet Nicolas Bergerault. Nous devons devenir une marque de référence du bien-manger moderne. » ■

BIENVENUE À L'ATELIER DES CHEFS
MERCI DE NOUS RENDRE VISITE

WELCOME TO L'ATELIER DES CHEFS
THANK YOU FOR VISITING OUR WEBSITE

FRANCE UNITED KINGDOM UAE

L'ATELIER DES CHEFS, CRÉÉ EN 2004 !

Depuis 8 ans, nous faisons tout pour faire redécouvrir le plaisir de cuisiner !
Aujourd'hui, nous sommes fiers et heureux de vous accueillir dans l'un de nos trois univers :
celui de nos ateliers où nos chefs sont à votre disposition, celui de notre site web, où nous
vous attendons tous les jours 24h/24 et l'univers de nos marques, destinés à nos partenaires
professionnels.

L'ATELIER DES CHEFS, NOS 3 UNIVERS

L'UNIVERS DE NOS ATELIERS

- Réserver un cours de cuisine
- Commander une carte adresse
- Organiser un événement d'entreprise
- Découvrir nos livres de cuisine
- Découvrir les produits de notre gamme
- Participer à un stage de reconnaissance professionnel ou au MBA de management

L'UNIVERS ONLINE ET INTERACTIF

- Trouver une recette de cuisine
- Regarder une technique de cuisine en vidéo
- Télécharger notre calendrier "Une recette par jour"
- Suivre des cours de cuisine live en ligne
- Faire ses courses en ligne en fonction des recettes choisies

Grâce à Internet, L'atelier des Chefs met en place des opérations adaptées à de nombreuses marques partenaires.