



Communiqué de presse  
Paris, le 14 mars 2025

## L'atelier des Chefs forme les chefs à la Cuisine Végétale avec une formation certifiante

- Face aux défis environnementaux et aux évolutions des attentes alimentaires, L'atelier des Chefs, organisme de formation 100% digital, lance sa formation certifiée à la Cuisine Végétale.
- Elle s'adresse en particulier aux professionnels pour leur permettre de proposer des menus durables et décarbonés.
- Cette première certification enregistrée au répertoire spécifique de France Compétences s'inscrit dans les recommandations du récent rapport du Shift Project intitulé « Former les actifs pour la transition écologique ».

### Le légume : une garniture et plus rarement un plat principal dans la culture française

La demande pour la cuisine végétale s'est fortement accrue ces dernières années dans le secteur de la restauration. Les clients et consommateurs recherchent désormais des assiettes où les végétaux sont au cœur des recettes que ce soit pour des raisons environnementales, religieuses ou liées à des régimes alimentaires.

Or, dans la tradition culinaire française de même que dans les formations de cuisine classiques, le légume est généralement traité comme garniture et plus rarement comme élément principal. Dès lors, la majorité des cuisiniers doivent renforcer leurs compétences techniques, leurs connaissances des produits et de la diététique liée à une alimentation exclusivement végétale pour être en capacité de proposer une offre de plats et de desserts cohérente, goûteuse, et nutritionnelle intéressante pour les consommateurs.

C'est précisément l'objectif de la formation « Proposer une offre de cuisine végétale » par L'atelier des Chefs dont le but est d'apprendre à proposer une cuisine végétale qui soit à la fois gourmande, esthétique, de saison et équilibrée.

Avec cette formation en ligne de plus de 400 heures, les professionnels pourront notamment maîtriser les fondamentaux de la cuisine végétale, grâce à 110 recettes et 150 techniques.

### Former les actifs pour la transition écologique

En outre, cette initiative s'inscrit pleinement dans les recommandations du Shift Project, qui souligne dans son rapport de mars 2025 que la formation continue est un levier essentiel pour accompagner la transformation des métiers vers des pratiques plus responsables.

Les métiers de la cuisine doivent intégrer de nouvelles compétences en matière de sobriété alimentaire, d'impact carbone et d'approvisionnement durable. En proposant une formation spécialisée en cuisine végétale, L'atelier des Chefs contribue activement à cette dynamique de transition et d'adaptation indispensables pour décarboner notre économie.

Nicolas Bergerault, cofondateur de L'Atelier des Chefs, souligne :

“Notre ambition avec cette formation n'est pas d'opposer les végétariens et les « viandards », mais d'enrichir la palette culinaire des chefs. Aujourd'hui, savoir cuisiner végétal est une compétence incontournable, que l'on soit restaurateur, artisan ou passionné de cuisine. Il ne s'agit pas de choisir entre le végétal et l'animal, mais d'apprendre à cuisiner avec créativité et responsabilité, en valorisant tous les produits de qualité et en répondant aux attentes des consommateurs.”

#### A propos de L'atelier des Chefs

Créé en 2004 par les frères Nicolas et François Bergerault, associés au Second de cuisine du Ritz Jean- Sébastien Bompil, L'atelier des Chefs propose de se former “aux métiers de la main et de l'humain”. D'abord positionnée sur le marché des cours de cuisine loisirs avec 8 ateliers en France, l'entreprise s'est lancée dans le secteur des compétences avec 25 formations certifiantes conduisant à des métiers en tension. Labellisé Qualiopi, L'atelier des Chefs est à la fois un organisme de formation dont les parcours sont éligibles au CPF et un Centre de Formation des Apprentis qui ont formé près de 20 000 apprenants en 100% digital. Grâce à la qualité de sa pédagogie, le taux de réussite aux examens du CAP dépasse les 97%.

#### Contacts presse :

Agence Tréma

Stéphane Cloutour – [stephane@trema.agency](mailto:stephane@trema.agency) / 07 88 07 94 89

L'atelier des Chefs

Nicolas Bergerault – [nicolas.bergerault@atelierdeschefs.com](mailto:nicolas.bergerault@atelierdeschefs.com) / 06 07 56 28 39