

Par Marion Senant 16 avril 2014 | [Réaction \(Réagir\)](#)

Tout plaquer pour ouvrir son resto ? C'est le rêve de nombreux cadres, lassés de leur travail de bureau. Mais se reconverter dans la restauration sans expérience, c'est très risqué. C'est pour cette raison que l'ESG a lancé à l'automne dernier un MBA Cuisine et Entrepreneuriat, en partenariat avec l'Atelier des Chefs. Rencontre avec des cols blancs qui ont troqué la cravate pour le tablier.



(La première promotion du

MBA Cuisine et Entrepreneuriat de l'ESG, en partenariat avec l'Atelier des Chefs)

Ils sont nombreux les cols blancs à rêver de devenir leur propre patron. Et pour ceux qui sont aussi passionnés de cuisine, le projet d'ouvrir leur propre restaurant s'impose vite. Attention ! Tenir un restaurant ne s'improvise pas et les chiffres sont sans appel : « en France, 60% des restaurants ouverts par des non-professionnels ferment au bout d'un an seulement », prévient Alain Kruger, directeur des MBA à l'ESG. Parce qu'il ne suffit pas de savoir cuisiner pour faire marcher son affaire, l'école de commerce a décidé de lancer le MBA Cuisine et Entrepreneuriat, en partenariat avec l'Atelier des Chefs.

La seule formation à combiner management et cuisine

Ce programme est le seul en France à combiner un cursus manager et une formation technique en cuisine : 200 heures à l'ESG, 200 heures à l'atelier des chefs. A l'école de commerce, les étudiants développent leurs compétences managériales fondamentales et développent leur projet professionnel : marketing, financement, comptabilité... les cours sont adaptés aux spécificités de la restauration. Une fois en cuisine, c'est un autre univers qu'ils apprennent à dompter. « A leur arrivée, ils étaient presque tous des grands débutants, explique Olivier Brulin, chef formateur à l'Atelier des Chefs, ils ont dû se former à "l'esprit cuisine" ». Règles d'hygiène draconiennes, gestion des achats, des stocks, du temps et bien sûr gestes techniques... ces anciens col blanc ont dû tout apprendre.

Gérer un restaurant : 70% de management / 30% de cuisine

L'objectif de la formation n'est pas d'en faire des chefs étoilés, mais de leur permettre de manager une cuisine. « Gérer un restaurant, c'est 70% de management et 30% de cuisine », estime Olivier Brulin. « Connaître la cuisine professionnelle, c'est être capable de parler technique avec ses employés et ça donne beaucoup de légitimité à un patron de restaurant », ajoute le cuisinier professionnel. Sans compter qu'en cas de coup de feu ou d'absence d'un salarié en cuisine, ces futurs restaurateurs pourront passer derrière les fourneaux le temps d'un service.

Des étudiants avec un projet entrepreneurial concret

La première promotion regroupe sept professionnels d'âge (25-50 ans) et d'horizons différents : finance, communication, internet et également une ancienne institutrice et des projets variés : fast-food chic, sans gluten, restaurant de viandes, gastro-pub... ils ont été sélectionnés notamment parce qu'ils avaient réfléchi à leur futur professionnel. « Tous les candidats retenus pour le programme ont un projet entrepreneurial réalisable dans les deux ans, précise Alain Kruger. La force du MBA Cuisine et Entreprenariat, c'est de les accompagner de manière personnalisée dans leurs démarches, du business plan à l'élaboration d'une carte cohérente ».

« En cuisine, quand on ne sait pas gérer son stress, on est cuit »

C'est dans la cuisine professionnelle du centre de formation de l'Atelier des Chefs que l'on retrouve la première promotion du MBA, six mois après sa rentrée. Leur formation touche à sa fin et dans quelques heures, les sept étudiants serviront un menu complet à leurs profs. L'épreuve a pour but d'évaluer leur niveau en cuisine à quelques semaines de la fin de la formation et surtout, la cohérence du projet professionnel qu'ils peaufinent avec l'aide de leurs profs depuis six mois.

Au fur et à mesure que la matinée s'étire, la température monte dans les cuisines de l'Atelier des Chefs. Bruits de casseroles, de hottes, de mixer... l'ambiance est à mille lieux d'un open space climatisé dans une tour en verre, mais la concentration reste de mise chez la plupart des candidats. « En cuisine, quand on ne sait pas gérer son stress, on est cuit, affirme, sans faux jeu de mots, un de leur prof de cuisine. La formation doit faire prendre conscience de la dureté du métier ».

Une épreuve pour juger la cohérence d'un projet professionnel

12h15 : la dégustation commence pour le jury chargé de juger la cuisine de ces futurs patrons de restaurant. Les assiettes se succèdent : sept entrées, sept plats et sept desserts. On est loin d'une ambiance à la « Top Chef ». Pas de « c'est gourmand » ou « c'est malin », mais des questions plus prosaïques : « A combien proposeriez-vous ce menu ? » par exemple. L'idée n'est pas de juger simplement la cuisine, mais plutôt la cohérence du projet des étudiants... et leur capacité à « envoyer » en plein coup de feu.

Vers 15h30, fin du service. Les traits sont tirés, mais les visages plutôt souriants. Les futurs entrepreneurs trépigent. Dans quelques semaines, ils auront fini leur formation et pourront se lancer à plein temps dans leur projet de restaurant.

Marion Senant © Cadremploi

Découvrir les témoignages des étudiants

Pierre Palliez : « J'ai rencontré mon futur associé dans le MBA »



Benjamin de la première promotion du MBA Cuisine et Entreprenariat, Pierre Palliez avait des envies de cuisine depuis longtemps et mille concepts de restaurant en tête. Le MBA lui a permis de canaliser ses idées... et de trouver un partenaire avec qui...

Les entreprises qui recrutent

Les cabinets de recrutement et les entreprises de travail temporaire

Michael Guindon : « La formation m'a permis de professionnaliser mon projet »

Autodidacte, Michael Guindon a déjà eu plusieurs vies professionnelles, notamment dans l'événementiel et le prêt-à-porter. Conscient de son manque d'expérience, il s'est tourné vers la formation pour mener à bien son projet de restaurant.

Isabelle Dupuis : « Je lance mon affaire pour rester au contact avec les clients »



Chargée de projet événementiel chez Veolia, Isabelle Dupuis appréciait tout particulièrement le contact avec ses clients, mais l'envie de monter son entreprise la titillait. Elle a opté pour l'ouverture d'un restaurant, un moyen de conjuguer son...

Noam Rolnik : « L'impression d'être un pion m'a poussé à lancer mon projet »



Dans une première vie, Noam était contrôleur de gestion. Mais l'anonymat des grandes entreprises a fini par lui peser. Titillé par l'envie de créer sa propre entreprise, il a décidé de se lancer dans la restauration. Il compte ouvrir son restaurant...



Par Marion Senant 16 avril 2014 | [Réaction \(Réagir\)](#)

Chargée de projet événementiel chez Veolia, Isabelle Dupuis appréciait tout particulièrement le contact avec ses clients, mais l'envie de monter son entreprise la titillait. Elle a opté pour l'ouverture d'un restaurant, un moyen de conjuguer son goût des autres et celui de la cuisine, une passion de toujours.

Que faisiez-vous dans votre vie d'avant ?

J'étais chargée de projet événementiel dans le groupe Veolia. Un des aspects du travail qui me plaisait le plus, c'était le contact avec les clients, mais il y a eu une baisse d'activité dans mon service et Veolia a lancé un plan de départs volontaires. Pour moi, c'était le bon moment, cela faisait longtemps que j'avais envie de faire autre chose.

Pourquoi avoir choisi la restauration ?

La cuisine m'a toujours attirée, mais j'ai été poussée à faire des études. Il y a quelques années, la cuisine n'était pas aussi bien vue qu'aujourd'hui.

Avoir un diplôme, c'était indispensable pour vous lancer dans le secteur ?

Je veux développer mon concept et faire ma cuisine, donc une formation technique assoit ma légitimité dans ce domaine. J'avais aussi besoin de connaissances précises : droit, marketing, comptabilité... qui vont de pair avec le fait de monter sa propre entreprise. J'ai cherché plusieurs formules de formation mais le MBA Cuisine et Entrepreneuriat était la seule qui combinait les deux.

Votre projet d'entreprise a-t-il évolué au cours de votre formation ?

A la base, j'avais le projet de faire des ateliers thérapeutiques dans les Ehpad (établissement d'habitation pour personnes âgées dépendantes, ndlr). Et puis, pendant le MBA, j'ai eu l'opportunité d'obtenir un local dans ma ville (Saint Gratien, Val d'Oise) et je me suis rendue compte que je voulais démarrer très vite après ma formation. On signe mi-avril et ensuite il va y avoir des travaux. Je compte lancer l'activité mi-septembre/début octobre. Mon concept, c'est un restaurant qui propose une cuisine simple, saine, conviviale et... en bocal. On fera de la vente à emporter midi et soir et un service sur place uniquement le midi. Et, dans un deuxième temps, salon de thé l'après-midi. Ce rythme, je l'ai défini au cours de ma formation, grâce notamment à l'accompagnement qui est mis en place autour de chaque projet individuel.

Propos recueillis par Marion Senant © Cadremploi