

## UN MARIAGE SENSÉ DES SENS



**BERNARD ROBERT**, CUISINISTE ET AGENCEUR À ANNECY-LE-VIEUX, VIENT D'INAUGURER UN PARTENARIAT AVEC **ARC LINEA** ET LE RESTAURANT **L'ATELIER DES QUATRE GOURMETS**, GÉNÉRANT UNE SYNERGIE CROISÉE DE PROMOTION.

**C**e n'est pas nouveau : tous les chemins mènent au métier de cuisiniste, les plus inattendus comme les plus logiques, voire ceux mariant des bases scientifiques à une passion pour l'agencement comme cela été le cas pour Bernard Robert. C'est en effet après obtenu un bac scientifique qu'il s'est orienté vers une carrière lui permettant d'assouvir son plaisir naturel pour la création et l'aménagement des volumes intérieurs. Ainsi est-il entré chez les Compagnons du devoir avec lesquels il



a appris le métier de menuisier, après avoir réalisé le traditionnel tour de France et un chef d'œuvre de rigueur. En 1989, après avoir rencontré son épouse, architecte d'intérieur à Annecy, il a créé son entreprise d'agencement d'intérieur par laquelle il a proposé des ensembles de cuisines équipées conçus par lui-même. Son activité s'est étoffée, intégrant un bureau d'études et une vingtaine de salariés. A la fin des années 1990, il a ajouté en complément d'offre la marque italienne de cuisines Alta, positionnée en moyen-haut de gamme puis, en 2011, celle-ci a été référencé dans un show-room spécifique appelé

Concept Cuisine. Y sont également proposées les salles de bains Cerasa, elles aussi de fabrication transalpine.

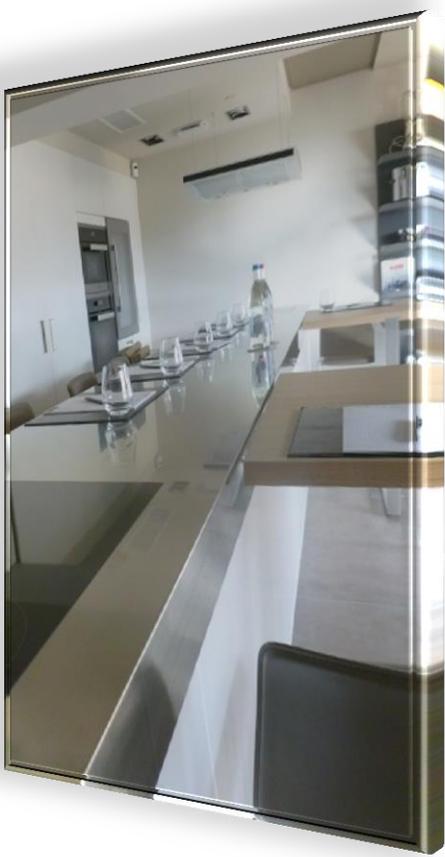
Animé par un pouvoir d'achat élevé notamment en raison des bourgeoises rives du proche lac magnifique et de la proximité de la Suisse, le bassin annecien est très concurrentiel en matière de cuisinistes (on en compte plusieurs dizaines pour 150 000 habitants environ). La notoriété de Bernard Robert, professionnel aussi compétent que sympathique, lui a valu d'être choisi par Arc Linea, référence italienne de la cuisine haut de gamme, pour devenir acteur d'un partenariat original qui organise le mariage sensé des sens. En effet, comme c'est déjà le cas en Italie, en Espagne, aux Etats-Unis et en Asie, Arc Linea s'est associée avec un restaurant de gastronomie italienne - ici, L'Atelier des quatre gourmets, à Annecy-le-Vieux – afin de lui permettre de disposer d'un espace de séminaires (pour comités de direction, cohésions d'équipes, etc., jusqu'à 18 personnes), mais aussi pour les particuliers souhaitant prendre des cours culinaires avec un des chefs du lieu. Cet espace comprend une cuisine équipée (avec appareils ménagers en double) qui sert aussi de modèles d'exposition pour le concessionnaire Arc Linea qu'est désormais Bernard Robert.

L'Atelier des quatre gourmets est aussi distributeur des articles culinaires du cabinet de design italien Alessi, qui sont utilisés pendant les cours de cuisine.

### Double usage pour synergie croisée

Ce double usage de la cuisine entraîne une synergie croisée de promotion des attraits du restaurant, par le biais du cuisiniste auprès de ses clients et prospects d'une part, et d'autre part des services du cuisiniste, par le biais des responsables du restaurant auprès des convives (ils sont quelque 2 000 à venir chaque mois déguster





sa gastronomie faite d'Arancini, de risotto, de jambon de Parme) mais aussi des participants aux séminaires et de la marque italienne (les mois de février et mars étant déjà bien remplis).

Alors que de nombreux cuisinistes animent depuis longtemps leur magasin en y organisant des cours de cuisine (Bernard Robert employant aussi ce procédé), souvent avec le concours de marques d'électroménager, ce nouveau type de partenariat, reposant sur une démarche inversée, pourrait bien connaître un bel avenir dans d'autres villes et régions de France, pays réputé mondialement pour sa gastronomie. S'ils font parfaitement chorus pour déclarer « *pas pour l'instant* », les responsables de L'Atelier des quatre gourmets n'excluent cependant pas d'engager « *plus tard* » des partenariats de même nature dans d'autres villes.

✓ Jérôme Alberola



L'équipe sympathique de L'Atelier des quatre gourmets, ici présente aux trois quarts, dirige aussi une épicerie fine permettant aux convives de s'émoustiller les papilles à domicile avec les ingrédients originaux qu'ils ont dégustés au restaurant attenant. Avant de s'émerveiller les pupilles avec le superbe panorama embrassant les superbes lac et montagnes d'Annecy.

Lien utile :

<http://latelier.les4gourmets.com/pages/seminaires>

