Williams Sonoma

Le concept de Williams Sonoma est de rendre plus accessible une cuisine qualitative. Les 4 premiers étages du magasin sont chacuns consacré à un usage précis de la cuisine ou bien à une étape de la préparation d'un repas. On retrouve donc l'aile des couteaux, celle des machines à cafés ou bien des poêles et appareils de cuissons. Dans ces étages, des conseillers de vente en habits de chefs utilisent et font la présentation de ces produits.

Mais c'est arrivé au 5e étage que l'on découvre ce qui fait le coeur du concept de Williams Sonoma : il s'agit de cours de cuisine, organisés pour les clients - mais qui peuvent également être offerts - afin que les clients puissent utiliser leurs nouveaux ustensiles de la meilleure manière et apprennent à le faire aux côtés d'un chef. En achetant un couteau chez Williams Sonoma on y achète non seulement un ustensile de grande qualité mais on y apprend également à réaliser les bons gestes.

Enfin, à l'issue de ces cours de cuisine, les clients qui y étaient venus afin d'appréhender leurs nouveaux ustensiles, ou bien parce qu'un de leurs proches leur avait offert ce cours, repartent avec des promotions sur les autres ustensiles de la gamme Williams Sonoma. En plus d'y vendre une formation, l'enseigne se sert donc également de ces cours comme d'un excellent moyen de promotion. Tout cela dans une atmosphère chaude, vivante et confortable faite pour rappeler une accueillante cuisine.