

La Boutique Traiteur

Chaque semaine des produits nouveaux

Philippe Torcatis a repris il y a deux ans la Boutique Traiteur, installée à Nantes Ouest. Après 30 ans de métier dans le monde de l'agro-alimentaire, ce responsable R&D a quitté la recherche pour se consacrer à la fabrication artisanale.

« Aujourd'hui, je suis un artisan libéré, sur le plan qualitatif, des contraintes de l'industrie agro-alimentaire. Je travaille les produits du début à la fin. Je teste, j'adapte, je réadapte. Je peux voir ce qui plaît ou ne plaît pas grâce au contact direct avec le client en boutique. C'est un vrai plaisir », confie Philippe Torcatis, le repreneur de la Boutique Traiteur. Un commerce de charcutier traiteur installé dans le centre commercial Pierre de Coubertin au Breil-Malville depuis plus de 30 ans que le « jeune » entrepreneur a racheté il y a tout juste deux ans.

Après une longue carrière à travailler dans l'industrie agro-alimentaire au sein ou en tant que conseil pour des Groupes comme Arrivé, La Cana ou encore Tipiak et GSA, Philippe Torcatis a décidé de passer à la production à part entière. « J'étais responsable Recherche et développement. J'ai adapté, par exemple, le procédé de fabrication du cordon bleu à l'industrie agro-alimentaire. J'ai francisé le goût du produit pour l'adapter au palais français notamment en enlevant le goût sucré. » Une période pendant laquelle, il réalise qu'il ne pourra pas rester long-



temps salarié. Pendant près de dix ans, il met alors ce qu'il faut de côté dans le but de reprendre une affaire. Il franchit le cap en rencontrant l'ancien patron de l'établissement Blanloeil (M. Blanloeil), nom que portait alors la Boutique Traiteur.

Le meilleur de l'industrie et de l'artisanat

En reprenant l'établissement, il décide de conserver toute l'équipe salariée : « Nous sommes 4 en fabrication. Ma femme qui vient aussi de l'industrie agro-alimentaire a rejoint la production. On combine tous les deux nos savoir-faire acquis dans l'industrie à ceux des deux charcutiers artisans de la maison. »

Désormais, dans la boutique, cuisine du monde et cuisine traditionnelle française se partagent la vedette. « Nous n'avons pas touché aux produits qui plaisaient. Nous n'en avons retiré aucun. En revanche, on essaie de sortir des nouveautés toutes les semaines. On invente pour nos clients de nouvelles recettes, on fait évoluer les garnitures. On s'attache constamment à travailler des produits de qualité comme le porc certifié Pays de La Loire ou les haricots Tarbais AOC. » Récemment la boutique a mis en vente des sushis façon « Torcatis », à base de saumon et de hareng fumés qui n'existent pas au Japon. Innovation réussie. Ces sushis apéro tranchés très fins ont été très appréciés des connaisseurs. Les Japonais qui les ont goûté ont apprécié : « Là par exemple, nous avons utilisé toute notre technologie. Ces sushis ne comportent pas de risque particulier au niveau bactériologique contrairement aux sushis fait avec du poisson cru. Nous avons beaucoup travaillé le procédé de fabrication pour que le poisson colle au riz. » Des exem-

ples de combinaison de savoir-faire technologiques et de fabrication artisanale, Philippe pourrait en citer bien d'autres. Mais pour en arriver là, il ne manque pas de préciser qu'il n'est pas tout seul : « J'ai la satisfaction de travailler avec une équipe de collaborateurs en production ou en boutique motivée et compétente, qui sait que si l'entreprise réussit, ce sera avec eux. »



SARL TAC "LA BOUTIQUE TRAITEUR"
52, bd Pierre de Coubertin
44100 NANTES
Tél. 02 40 76 20 78
Fax : 02 40 76 32 21
contact@la-boutique-traiteur.com
<http://www.la-boutique-traiteur.com>



**Chambre de Métiers
et de l'Artisanat**

Loire-Atlantique