

LE CARRÉ DES DÉLICES

UNE CUISINE ATTACHÉE AUX VRAIES SAVEURS

Sébastien Payen et Jean-François Moinet dirigent Le carré des Délices, activité de traiteur qu'ils ont racheté en 2006. Avec leur équipe, ils tentent de se démarquer de l'offre par une cuisine inventive et sans cesse renouvelée. Mise en bouche...

Au carré des Délices, tous les 15 jours, la carte des menus change. Chaque fois, 3 entrées, 3 plats, 3 desserts sont renouvelés. Tous les mois, une nouvelle pièce de cocktail fait son apparition. Sur la carte ce mois-ci, la Potion magique fait partie des dernières nouveautés. Une boisson dont les parfums varient : concombre/citron, fraises des bois/pamplemousse. Dans le verre de vrais fruits qui croquent sous la dent pour donner toute leur saveur.

Chez ce traiteur, le premier ingrédient est l'amour de la cuisine. C'est un point sur lequel l'entreprise a axé sa stratégie de développement : « Nous centrons l'activité autour de notre équipe et sur ce qu'elle aime faire », explique Sébastien Payen, l'un des deux patrons de cette société installée depuis moins d'un an dans un laboratoire flambant neuf aux Sorinières. Jean-François Moinet, le chef cuisinier a fait plusieurs restaurants gastronomiques avant de travailler pour ce secteur. Il a souhaité cultiver le goût du métier en favorisant la créativité, laissant quartier libre aux idées. Un pâtissier a été intégré au sein de l'équipe afin de proposer des gâteaux « maison », préparés là aussi avec de vrais fruits.

Fraîcheur et saveur

Car le deuxième ingrédient pour garantir la qualité des plats, c'est l'achat de produits frais. « Nos fournisseurs se trouvent à moins de 40 km à la ronde. Nous travaillons en flux tendus. Le matin les chambres froides accueillent les achats nécessaires à la production du jour », précise Sébastien Payen.

Ces jeunes associés ont su trouver très vite la recette du succès : 20 % de croissance cette année, 1,2 millions d'euros de CA. Pourtant l'affaire n'était pas gagnée et la première année fut difficile. En 2006, quand Sébastien Payen et Jean-François Moinet rachète l'entreprise Ageon Traiteur, l'activité est en perte de vitesse. Le chef cuisinier qui y est employé, rêve de re-

prendre, mais ne se voit pas partir tout seul. « Avec Jean-François, nous avons des compétences complémentaires ce qui nous a motivé pour nous associer. Aujourd'hui, nous ne regrettons pas. » Et pour cause, sur un marché touché par la crise, Le Carré des Délices profite du coup fouet donné à l'activité par le repreneurs. « Dès le départ, nous avons écarté l'idée de marcher sur les plates bandes de nos confrères. » Pour se faire connaître, ils ont organisé des petits déjeuners chez les prospects pour présenter leurs produits. La mayonnaise a pris. En quelques mois, ils ont explosé leurs chiffres. Conscients que le succès s'entretient, ils attachent beaucoup d'importance au client. « Bien s'en occuper » est indispensable pour éviter la retombée du « Soufflé ».



LE CARRÉ DES DÉLICES

13 rue des Coquelicots - Z.A. du champ Fleuri
44840 Les Sorinières - Tél. : 02 51 12 38 44

info@lecarredesdelices.com - www.lecarredesdelices.com



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Loire-Atlantique