

# GILLES TRAITEUR.

## L'artisanat : un métier de passionné

**A La Turballe, la réputation de la Maison Gilles Traiteur n'est plus à faire. Ici, au 1 rue du Port, ce sont succédées quatre générations de charcutiers traiteurs. Des milliers de mets divers régalaient depuis des décennies les papilles de gens d'ici ou d'estivants venus d'ailleurs fêter près de leur résidence secondaire un événement particulier.**

Jean-Louis Gilles n'aime pas entendre parler de petit commerce. Au qualificatif : « petit » qu'il trouve péjoratif, il préfère entendre « commerce de proximité » ou « commerce indépendant ». « Qu'est-ce que ça veut dire « petit » ? Mon entreprise emploie jusqu'à 8 salariés en haute saison. Un grand nombre d'artisans en emploient plus d'un. Ce n'est pas pour rien que l'on cite l'Artisanat comme Première entreprise de France. Même quand la structure n'est pas grande, c'est passionnant de diriger », raconte d'un ton enjoué ce traiteur installé à La Turballe.

Jean-Louis Gilles a repris en 1977 les réines du commerce créé par ses arrières grands-parents au début du siècle dernier. « Mon père est resté salarié quelques années. Une cohabitation qui n'a pas toujours été facile. Vous savez, on arrive, on croit tout savoir, on veut faire sa place, faire évoluer l'entreprise. »

La première orientation que le jeune trentenaire prend alors est de créer la partie traiteur événementiel. Un succès. Aujourd'hui, le chiffre d'affaire de cette activité est aussi important que celui de la vente en boutique. Sa clientèle : les particuliers et les entreprises. « On participe aux grands événements de la vie des gens,

mariages, baptêmes, inaugurations, conventions, séminaires... On les rencontre plusieurs mois avant l'événement et on les accompagne jusqu'au jour J. Quand on voit leurs sourires le soir de la réception, on est content ». Vérifier la satisfaction du client, c'est un principe auquel ne déroge quasiment jamais le patron. En 30 ans d'activité, il n'est pas une seule réception où Jean-Louis Gilles ne se soit rendu pour s'assurer de la qualité des produits et du service vendus.

### De la toque à la casquette d'entrepreneur

Un principe qui le conduit très souvent à pratiquer des horaires de ministre. Il commence chaque matinée dans son laboratoire à cuisiner jusqu'en début d'après-midi pour ensuite troquer la toque contre la casquette de chef d'entreprise, celle sous laquelle se dévoilent d'autres compétences nécessaires à la pérennisation du commerce : gestion, relations commerciales, suivi de réception...

Un rythme qu'à 59 ans, l'artisan ne renie jamais : « C'est mon choix », assure-t-il. « N'allez pas croire que notre qualité de vie soit mauvaise. » Nos contraintes ne sont pas plus pénibles que celle d'une grande entreprise. Grand défenseur des métiers de l'artisanat, Jean-Louis Gilles se réjouit que « la crise financière remette en valeur l'économie locale, celle de la proximité. Nos métiers offrent des débouchés intéressants aux jeunes. Je suis heureux de voir que dans ma carrière, j'ai formé des apprentis qui aujourd'hui sont épanouis et gagnent leur vie correctement, comme salariés ou chefs d'entreprise. »



Jean-Louis GILLES dans son laboratoire.

Former des apprentis, se fixer des objectifs de développement, s'y tenir, faire évoluer son entreprise. Alors qu'approche le moment d'écrire la conclusion, Jean-Louis Gilles estime qu'il n'a pas à rougir de sa carrière. Contrairement à ses parents ou ses arrières grands parents, ce n'est pas dans la famille que s'effectuera la transmission de l'entreprise. Qu'importe, ce qui compte, c'est de laisser à son successeur, quel qu'il soit, un outil qui lui permette de gagner sa vie. « Et comme moi avec mon père, le repreneur aura certainement des choses à redire, des envies... A chaque nouvelle génération, ses idées... ».

L'essentiel étant de bien faire les choses.



Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat  
Loire-Atlantique

## GILLES TRAITEUR

1, rue du Port  
LA TURBALLE  
02 40 23 30 50