

Festins de Bourgogne • QUATRE MAGASINS DONT DEUX À PARIS, DEUX SITES DE PRODUCTION, UN CHIFFRE D'AFFAIRES DE 25 MILLIONS D'EUROS...

L'ENTREPRISE DE CHEMILLY-SUR-YONNE SURFE SUR SA NOTORIÉTÉ ET ASSOIT SON POSITIONNEMENT HAUT DE GAMME.

Le traiteur icaunais grignote le marché parisien

« **D**epuis le 7 octobre, Festins vous accueille dans sa deuxième boutique traiteur parisienne », indique le site de Festins de Bourgogne. Et pas n'importe où : au 61, avenue de la Grande Armée, dans le 16^e arrondissement ! Preuve que d'entreprise artisanale de volume icaunaise, ouverte en 1992 à Chemilly-sur-Yonne, a su se faire un nom sur le marché très concurrentiel des traiteurs parisiens. Cette boutique s'ajoute à celles de Chemilly, Marigny-la-Côte (Côte d'Or) et Daumeuil (Paris 12^e). Festins de Bourgogne est l'histoire d'un couple : Éveline et Didier Chapuis. Ce dernier, cuisinier de formation, a rempli durant dix ans les fonctions de directeur technique chez Flo à Paris, secteur... traiteur. « De 1982 à 1992 j'ai développé le laboratoire central et les boutiques », précise-t-il. Lorsqu'il décide de s'installer à son compte, le couple opte pour Chemilly, à une heure et demie de la région parisienne où se trouvent « 100 % des décideurs et 85 % de nos livraisons ». Une partie de la recette du succès de l'entreprise.

CRÉER UNE ÉMOTION SANS COMPLICATION. Paris, c'est aussi le départ, gare du Nord, des trains Thalys et Eurostar... Car Festins de Bourgogne est également sur les rails en matière de restauration ferroviaire et fournit l'intégralité des prestations première classe Paris-Bruxelles et Paris-Londres.



240
salariés.

25 millions
d'euros de chiffre
d'affaires.

4 %
du chiffre d'affaires à
l'exportation (fonds de
sauce en Angleterre,
Écosse et Irlande).

250
produits différents
par semaine.

L'entreprise revendique son positionnement haut de gamme : « Nous proposons des produits suffisamment élaborés pour faire la différence mais en aucun cas sophistiqués », explique Didier Chapuis. Lorsque les gens voient un produit, ils doivent être capables de l'identifier. Il faut créer une émotion sans complication. » L'entreprise compte deux sites de production, à Chemilly et Lamotte-Beuvron (Loir-et-Cher). Les plats cuisinés, terrines et foies gras sortent du laboratoire de Chemilly, puis sont remis en œuvre dans les magasins qui, de leur côté, fabriquent les tartes fraîches et les canapés.

GRANDE DISTRIBUTION ET RESTAURATION. Le site de Lamotte-Beuvron est, quant à lui, spécialisé dans la production des produits pasteurisés destinés à la grande distribution.



« Nous ne pouvons pas mettre Festins en grande distribution car nous gardons la marque pour le prestige. Nous avons donc créé une autre marque pour une diffusion plus vaste : Plaisir des Mets. » Également fournisseur pour la restauration et pour des chaînes hôtelières, Festins de Bourgogne a ajouté une nouvelle ligne à son menu avec la fourniture de plateaux-repas pour les entreprises. « Cette activité qui existe à Paris depuis une dizaine d'années se développe aujourd'hui dans l'Yonne », apprécie Didier Chapuis. Certains jours, nous livrons entre 60 et 100 plateaux-repas. Notre réactivité nous permet de prendre des commandes jusqu'à 10h pour être livrées le midi. » La « réactivité » : l'un des ingrédients majeurs du succès.

NATHALIE HADROVIC
contact@nathalie-hadrovic.com

INFOS +

Festins de Bourgogne
Route de Beaumont
89250 Chemilly-sur-Yonne
Tél. : 03 86 47 94 00
Email : boutique.chemilly@festins.fr
Sur Internet : www.festins.fr
Boutique ouverte du lundi
au samedi de 9h à 19h.

« Si on ne crée pas très vite, c'est un autre qui le fait. »

DIDIER CHAPUIS, PDG DE FESTINS DE BOURGOGNE.

Par quel avez-vous commencé votre activité ?

Historiquement, nous fournissons la restauration et certains magasins parisiens. Puis, nous avons évolué sur le marché ferroviaire et nous sommes tournés vers la grande distribution en rachetant, en 1996, une entreprise située à Lamotte-Beuvron (Loir-et-Cher). Nous avons également ouvert nos magasins.

Quel est le marché local ?

Nous avons une activité traiteur et assurons différentes prestations : buffets et repas grand volume, mariages, plateaux-repas pour les entreprises...

À Paris, comment faire face à la concurrence ?

En se battant au minimum avec les mêmes armes qu'elle, c'est-à-dire en ouvrant les

magasins 7j/7. Notre installation en province nous donne un petit avantage concurrentiel, car nous arrivons à produire un peu moins cher et nous disposons d'une logistique déjà existante avec les trains.

Seconde arme pour faire face à la concurrence : le renouvellement de nos produits. Quatre personnes travaillent à plein temps en recherche et développement. Si on ne crée pas très vite, si on ne répond pas très vite aux besoins, c'est un autre qui le fait.



téléassistance



« Bien vivre chez soi en sécurité, ça se partage »

N° agrément : 2007.1.89.15
Ouvre droit à réduction
d'impôts de 50 %
selon conditions fiscales en vigueur.

N° Indigo 0 825 004 116

0,15 € TTC/mn

OU

Tél. 03 86 47 37 13

Le premier opérateur de téléassistance vous apporte la tranquillité, pour vous et votre entourage.



Contactez votre conseiller local pour toute étude et devis gratuits
Nombreuses aides financières possibles

www.presenceverte.fr

De l'appel à l'intervention, les 3 temps de la téléassistance

