

Le Val d'Evre

TRAITEUR

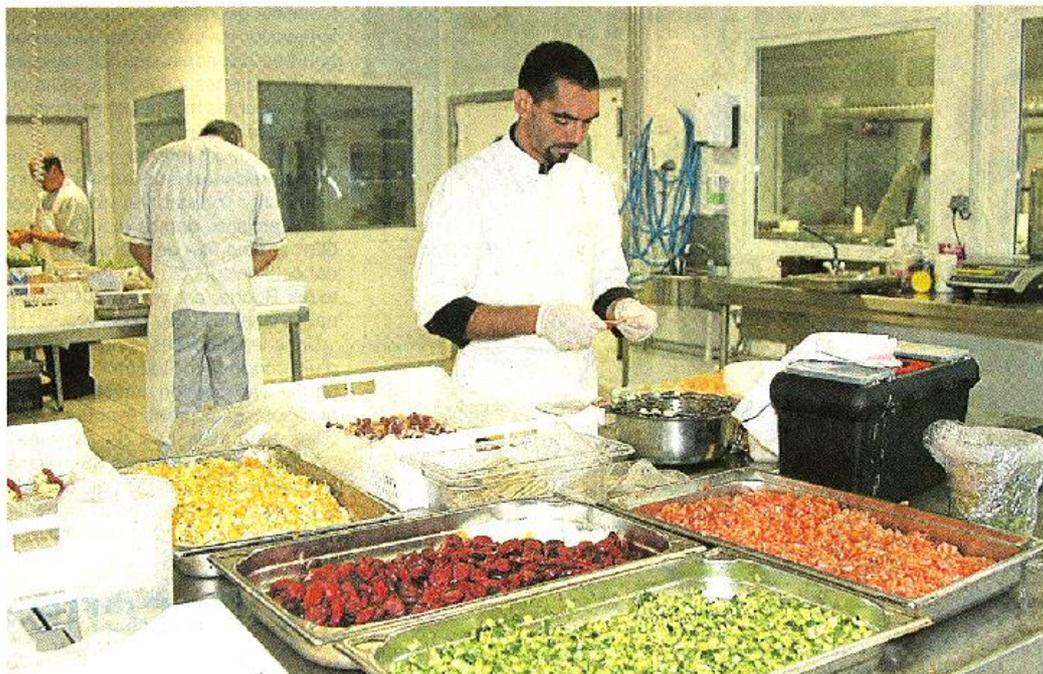


Pas de crise en cuisine pour cette entreprise !

Elle s'appelle Le Val d'Evre. Cette société familiale du Maine-et-Loire a installé sa partie traiteur à Ancenis. En misant sur le haut de gamme, elle affiche, depuis six ans, une croissance à deux chiffres.



Le cocktail est servi par le directeur général en personne, Yannick Biteau.



Les cuisines du Val d'Evre s'étendent sur 1 200 m². Elles peuvent fournir jusqu'à 3 000 couverts par réception.

L'histoire

Quel est le point commun entre le congrès des pompiers à Nantes la semaine dernière, le Jumping de La Baule et l'inauguration du parc Terra Botanica près d'Angers ? Réponse : dans les assiettes ! La cuisine était, dans tous les cas, signée Le Val d'Evre. Une entreprise dont la partie traiteur vient de quitter La Boissière-sur-Èvre (Maine-et-Loire) pour Ancenis (Loire-Atlantique). Le site est à deux pas d'une sortie d'autoroute : un choix stratégique, donc, quand on a ses clients en Loire-Atlantique, Maine-et-Loire et Vendée.

Le Val d'Evre, c'est une histoire de famille. En 1948, Joseph Chéné crée sa boucherie-charcuterie à La Boissière-sur-Èvre. Dans les années 80, sa fille, Josiane Biteau, le rejoint et crée des salles de réception. Puis, en 2005, les enfants de celle-ci, Marylin et Yannick, lancent une activité traiteur. Qui, quelques années plus tard, se retrouve à l'étroit. Elle a donc emménagé en juillet dernier à Ancenis,

dans un bâtiment de 2 200 m². Originalité : celui-ci dispose de trois éoliennes qui fournissent 75 % de l'électricité des bureaux.

140 000 repas tous les ans

Ici, plus de la moitié de l'espace est consacrée aux cuisines. Légumes, viandes et poissons ont chacun leur chambre froide et sont préparés dans différentes salles s'ils sont destinés à des plats chauds ou froids. En clair, il y a de la place ! Il faut dire que l'entreprise sert 140 000 repas chaque année, 80 % à des professionnels et 20 % à des particuliers, principalement lors de mariages.

Depuis le lancement de l'activité traiteur il y a six ans, Le Val d'Evre affiche chaque année une croissance à deux chiffres. Pour 2011, le chiffre

d'affaires devrait atteindre 3,5 millions d'euros, en hausse de 10 à 12 %. L'entreprise doit parfois même refuser des prestations. « On n'a pas ressenti la crise, constate Yannick Biteau, directeur général et chef exécutif, issu de l'école Bernard-Loiseau. La seule chose qui a changé, c'est que les entreprises anticipent moins, appellent plus à la dernière minute. »

Pourquoi un tel succès ? La clef est peut-être à chercher du côté de la qualité. Depuis quelques années, la gastronomie semble à la mode, la bonne cuisine dans l'air du temps. Or, c'est précisément sur le haut de gamme que mise Le Val d'Evre. L'offre est individualisée, sans cesse renouvelée, à tel point que Yannick Biteau est incapable de dire le nombre de

recettes réalisées dans ses cuisines ! « On attache aussi beaucoup d'importance à la mise en scène, poursuit-il. Par exemple, nous n'avons jamais de vaisselle jetable, rien que de la porcelaine. »

À Ancenis, l'entreprise a emmené avec elle vingt-cinq salariés en CDI, dont six nouveaux embauchés et cherche encore plusieurs maîtres d'hôtel. Pour autant, l'objectif immédiat n'est pas d'augmenter beaucoup la production. L'envie de la famille, c'est plutôt d'innover. Yannick Biteau envisage de s'associer avec un pâtissier de renom. Et de lancer une « lunch box », un repas à emporter après les spectacles.

Claire DUBOIS.

► Vidéo sur www.ouest-france.fr/ancenis