



# À LA RENCONTRE DES TABLIERS ROUGES, TRAITEUR SUR CLERMONT-FERRAND

31 mai 2018

[Accueil](#) > [Actualités](#) > [Divers](#) > [À la rencontre des Tabliers Rouges, traiteur sur Clermont-Ferrand](#)

De l'écoute, une bonne dose de passion et un zeste d'originalité. Mixez le tout. Et vous obtiendrez le cocktail détonnant qui compose les [Tabliers Rouges](#).

Jeudi 17 mai, à l'Hôtel du Département, ce sont eux qui ont mené d'une main de maître l'apéritif gourmand proposé à l'issue de l'assemblée générale de l'association DAHLIR.

Rencontre avec Mickaël et Alexandre, co-gérants et fondateurs des Tabliers Rouges.

## NÉ D'UNE DÉVIATION...

"Une envie de renouveau..." c'est ainsi que commencent les aventures des [Tabliers Rouges](#), traiteur sur Clermont-Ferrand. Avec aux manettes : Mickaël en cuisine et Alexandre, sur la partie organisation et communication des événements.

*"Nous proposons nos services dans différents lieux, à des clients aux profils très divers pour des événements qui ne se ressemblent pas, résume Mickaël. Notre cuisine se rapproche de celle que mitonnaient nos grand-mères, avec la simplicité et la gourmandise pour maîtres-mots."*

## LE CHOIX DES TABLIERS ROUGES :

"Les Tabliers Rouges, c'est la combinaison entre un objet représentant la cuisine et une couleur à la symbolique très marquée, notamment au Japon. Le rouge fait écho à la puissance, l'énergie. Le mélange sonnait bien et correspond à notre façon de travailler. Il nous permet d'avoir un élément visuel facile à porter qui nous rend facilement identifiable et inoubliable durant les événements".

## UNE HISTOIRE DE RENCONTRES

"Notre particularité, c'est la manière dont nous gérons le relationnel avec chacune des parties prenantes d'un événement, qu'il s'agisse de nos clients, des extras avec qui nous travaillons... expliquent les deux co-gérants.

*Nous sommes à l'écoute de nos clients. On les chouchoute et nous sommes les premiers à le vouloir. C'est dans nos gènes, notre personnalité. Nous créons des événements sur-mesure.*

*C'est ce qui nous distingue aussi d'autres traiteurs. Nous ne voulons pas ressembler à d'autres."*

## DÉPOUSSIÉRER LE MÉTIER DE TRAITEUR

Plus que des traiteurs, Les Tabliers Rouges se définissent par essence comme étant des créateurs d'événements.

"Nous sommes à l'écoute de nos clients, qui ont souvent des idées originales. Nos cartes sont d'ailleurs construites à partir de certaines de leurs idées.

Nous ne nous posons aucun frein sur les prestations. Le seul c'est le nombre de jours dans une année."

*"Être entrepreneurs signifie pour nous être libres, pouvoir choisir sa vie. Ce n'est pas parce que l'on a de grands diplômes que l'on va réussir davantage. Ceux qui réussissent sont ceux qui osent avancer, tenter des choses. Il faut les encourager !"*

## UN FIL ROUGE ?

"Notre touche en plus : nous sommes des organisateurs d'événements. C'est l'aspect humain qui prime avant tout. Nous travaillons avec le coeur et croyons que rien n'arrive par hasard. Chaque rencontre, chaque instant compte. Tout dans ce monde a un lien."

## POUR CRÉER DU LIEN

"Le DAHLIR rassemble en un mouvement des personnes, des structures réunies autour d'une même cause.

Nous sommes devenus partenaires de manière désintéressée, sans chercher à avoir un retour sur investissement.

*Ce qui nous intéresse avant tout, ce sont les rencontres.*

*Être associés aux valeurs portées par le DAHLIR, c'est aussi valorisant pour nous.*

L'assemblée générale, organisée le 17 mai dernier à l'hôtel du département était un événement très fédérateur. Et cela rejoint aussi l'une de nos spécificités : créer du lien, mettre les gens en relation."



Plus d'information sur leur site : [www.lestabliersrouges.fr](http://www.lestabliersrouges.fr)