

Les Tabliers Rouges à Isserpent, de l'oeil aux papilles

Publié le 01/10/2014



Alexandre Humbert, son frère David et Mickaël Favier

Jeune entrepreneur mais pas novice en matière de création d'entreprise, Alexandre Humbert a, cette fois, été entraîné dans l'aventure gastronomique des « Tabliers Rouges » par son frère, David, cuisinier et Mickaël Favier qui n'est autre que son propre partenaire dans la première entreprise créée « L'atelier d'en face ». Ouverture le 1er octobre 2014 d'un service traiteur à domicile à Isserpent, à 15 km de Vichy.

Un trio presque parfait

Le « dîner presque parfait » c'est eux : David, 20 ans de métier, au piano, Mickaël à l'administratif, Alexandre à la communication et aux relations clients. Mickaël passe en cuisine pour seconder David, Alexandre s'occupe aussi des livraisons et de la gestion de la boutique en ligne. Ils serviront à partir du 1er octobre 2014 particuliers et entreprises, à domicile, depuis leur labo aménagé à Isserpent, à 15 km de Vichy. « C'est peut-être la crise de la quarantaine (ils ont 34, 37 et 39 ans) qui nous travaille. Nous avions envie Mickaël et moi de nous lancer un nouveau pari après L'atelier d'en face, notre entreprise de spectacles qui marchait bien. De son côté, mon frère, cuisinier parlait souvent de son souhait de créer son activité. Du coup, à force d'en parler on s'est dit : on va le faire ! » C'est Alexandre qui parle, plus à l'aise devant un micro que dans une cuisine sur laquelle règne son frère, David, heureux de proposer ses propres créations.

Ils voulaient une implantation mi-rurale mi-urbaine, « loin de rien et près des axes de communication » résume Alexandre : « Nous avons envie de nous implanter fortement dans l'Allier et de créer quelque chose qui réponde à la demande. Or, il y avait une demande entre Lapalisse et Vichy et nous pouvons livrer dans un rayon de 40 km. ». Leur projet a été très bien accueilli. La création d'entreprise en Auvergne c'est « que du bonheur ! »

« En Auvergne, il y a possibilité de faire des choses »

Il ne leur aura pas fallu plus d'un an pour passer de l'idée du service traiteur à l'ouverture de leur entreprise : « c'est pas compliqué car nous sommes une famille qui aime les défis et la première entreprise que nous avons créé nous a permis d'avoir une première expérience. En Auvergne c'est plutôt facile de faire des choses » et de citer la CCI et la Communauté de Communes du pays de Lapalisse comme structures d'accompagnement et de conseil très présentes. « C'est la communauté de communes qui nous a contactés pour nous proposer son aide. Partout nous avons été bien reçus. On sent qu'il y a une bonne ambiance ; les habitants en ont parlé autour d'eux. Les gens sont ouverts, ils appellent. Oui malgré la crise, il y a possibilité de faire des choses. »

« Il faut le dire l'Auvergne est une région très agréable et loin des clichés. Les gens sont épatés par la beauté des paysages et la qualité de l'accueil et quand ils sont venus ici, ils ont envie de revenir. Je suis moi-même revenu il y a 6 ans pour ne plus en partir. »

Des produits du terroir

Une cuisine nouvelle tendance, nouveaux goûts, des plats dont la présentation à elle seule est une promesse de plaisirs gustatifs, c'est la façon dont David Humbert entend revisiter les produits et les plats traditionnels avec une touche de modernité. Après avoir acquis une solide expérience en restaurant, brasserie et en institution, c'est l'envie de créer, d'innover qui l'anime aujourd'hui : les produits locaux seront à l'honneur, les saveurs mises en avant.

Les Tabliers Rouges serviront à partir de 15 personnes et jusqu'à 200 maxi et l'on pourra réserver grâce à une boutique en ligne. Un peu de patience, le site Internet est en construction mais en attendant, les premières commandes affluent, le bouche-à-oreille reste et restera longtemps le principal concurrent des réseaux sociaux d'autant plus qu'une distribution de 20 000 flyers est prévue en boîtes aux lettres sur tout le territoire, pour ceux qui n'en auraient pas encore entendu parler...

Bien manger, une thérapie ?

Pour Alexandre, il ne fait aucun doute que « bien manger » apporte beaucoup de bonheur : « c'est libérateur de bien manger. Les gens sont en demande, cela permet aux gens d'oublier leurs problèmes. Il y a une part de philosophie dans les arts culinaires ».

Ceci explique selon lui l'engouement pour les émissions de télévision : « il y a une part d'artistique. Les gens ont envie d'apprendre, d'avoir un cuisinier à domicile, de recevoir leurs amis. Nous allons proposer tout cela. Selon les demandes, il y a des clients qui nous donnent des idées, il faut s'adapter. » C'est pourquoi Alexandre a déjà pensé à tout : proposer des stages de cuisine, cuisiner à domicile mais aussi accueillir des enfants en stage pâtisserie car ils adorent apprendre à faire des gâteaux, imaginer des coffrets cadeaux pour Noël... et proposer des cours de cuisine sur vidéo, enregistrer des mini émissions à faire tourner sur différents médias.

On l'aura compris, « les Tabliers Rouges » ont la bougeotte et sont déjà dans la projection d'un avenir haut en couleur et en saveurs !

L'ouverture est pour demain mais déjà on peut apprécier en photos les premières créations proposées et il faudrait être aveugle pour ne pas en avoir l'eau à la bouche.



Un article de la rédaction du Journal de l'éco
Chantal Moulin
contacter: chantal.moulin@lejournaldeleco.fr

En savoir plus:

Les Tabliers Rouges
Le Souchet, 03120 Isserpent
Tél.: 04 70 41 35 60

communication@lestabliersrouges.fr
<http://www.lestabliersrouges.fr/>
<https://www.facebook.com/lestabliersrouges>

