

Les Tabliers Rouges, la simplicité en cuisine

↳ akene web, communication, cuisine, isserpent, les tabliers rouges, nathalie baptier, recette, traiteur, vichy



Il y a quelques années, c'est en m'occupant de ZIK 03 (association de promotion des musiques actuelles de l'Allier), que j'ai connu de nom Alexandre Humbert. Un jour, j'ai eu la surprise d'apprendre qu'Alexandre et Mickaël Favier, son associé, se lançaient avec David Humbert (le frère d'Alexandre) dans l'aventure de créer un service de traiteur et organisateur d'événements sur mesure dans l'Allier, proche de Vichy et de Clermont-Ferrand : **Les Tabliers Rouges** !

Changement d'orientation : le déclic !

Alexandre, Mickaël et David, lors d'une discussion pendant l'été 2013, ont fait le constat qu'ils avaient de nouvelles aspirations, C'est alors que leur est venue l'envie de créer leur entreprise. Ils ont alors lancé une étude de marché, tracé des plans, réuni leurs propres fonds pour l'achat du matériel, des véhicules. C'était une grosse remise en question. Avec l'expérience de l'entreprise, ils savaient comment appréhender cette nouvelle création.

Ils ont choisi de s'installer à Isserpent pour faire les travaux adéquats en respectant les normes de sécurité alimentaire. Le lieu est stratégique car ils rayonnent sur Vichy, Clermont-Ferrand, Roanne et jusqu'à Lyon.

Qui sont les acteurs des Tabliers Rouges ?

David est le chef de cuisine de par sa formation de cuisinier, pâtissier, chocolatier, glacier et son expérience dans de nombreux établissements. Sa compagne Aurélie, le seconde en cuisine..

Alexandre gère toute la partie communication, les relations publiques et pendant les événements (mise en place, cuisine, relation avec les clients).

Mickaël s'occupe de la gestion administrative, de la comptabilité et la relation avec les clients dans la préparation des événements. Il est présent lors des événements et également en cuisine.

C'est une équipe très complémentaire.

Lors des gros événements ils font appel à des extras notamment pour le service. Par exemple, pour le 31 décembre, à l'espace Chambon à Cusset, ils ont recruté 15 extras pour 500 couverts. Tout s'est très bien passé.

Les Tabliers Rouges n'ont eu que des retours positifs. Ils apprécient l'esprit d'initiative qu'il peut y avoir lors de ces événements importants où toute l'équipe doit être soudée.

Le nom des Tabliers Rouges, pourquoi ?

Il y a deux raisons :

* c'est un nom qui parle aux gens, le tablier représente la cuisine. Le rouge, la passion, l'ambition, la volonté du travail bien fait.

* Le nom était disponible sur internet (référencement, nom du site web)

L'équipe a demandé l'avis autour d'eux. Le nom a plu. Avec le recul, les gens se souviennent facilement de ce nom, il marque les esprits.

Les tabliers rouges sont devenus incontournables et une référence dans l'organisation d'événements sur la région.

La partie "communication" des Tabliers Rouges

Les Tabliers Rouges sont très présents sur différents réseaux sociaux comme **Facebook**, LinkedIn, Instagram, Twitter, Pinterest mais aussi dans la presse comme La Montagne, La Semaine de l'Allier, France Bleu Pays d'Auvergne, Reflets d'Allier, TF1...

Il y a aussi le site internet qui a été créé par Sylvain Biguet de "L'Atelier Edison" basé à Vichy.

Et enfin, Les Tabliers Rouges participent à des événements comme le dernier en date où il ont eu le privilège d'être un des invités de La semaine du goût au Grand Marché de Vichy.



Travailler en famille, difficile ?

Pour Alexandre, ce n'est pas difficile de travailler en famille, ils l'ont choisi. Nous sommes une équipe complémentaire donc chacun sait être au bon endroit au bon moment. Après deux ans et demi d'existence, l'entreprise fonctionne très bien.



Les prestations

Les Tabliers Rouges proposent un service de traiteur pour :

- * les mariages
- * les anniversaires,
- * les baptêmes et communion
- * les séminaires

* les inaugurations

* les événements professionnels

Les clients, qui sont-ils ?

En 2016, les particuliers, les entreprises et institutions se trouvent à égalité.

Pour les entreprises et institutions :

* Michelin leur a fait confiance une première fois avec 30 couverts et a ensuite renouvelé par 3 fois sa confiance avec de gros événements (de 80 à 100 couverts)

* L'Opéra de Clermont leur a demandé de s'occuper du service entre autres, pour la remise du trophée des femmes de l'économie.

* La mairie de Clermont pour plusieurs événements

* L'Opéra de Vichy

* La saison culturelle du Théâtre de Cusset

* Le Zénith d'Auvergne avec l'organisation du catering entre autres de Muriel Robin et Pierre Palmade, Mickaël Grégorio, Anne Roumanoff...)

Pour les particuliers :

* De nombreux mariages à Clermont-Ferrand, Vichy, Cusset...

* Des anniversaires (notamment anniversaire de mariage)...

* Des baptêmes et communions ...

La plus belle prestation

Alexandre n'a pas pu choisir une seule prestation car chaque événement a son caractère spécifique, son lieu, ses convives. Il est amusé avec son équipe de travailler tantôt dans un château, tantôt dans un hippodrome et bien d'autres lieux.

Les difficultés dans le métier de traiteur

La plus grande difficulté est la surcharge de travail (communication, administration, cuisine). Lors d'un événement, l'équipe est présente de 7-8h le matin jusqu'à tard le soir. Tout le monde met la main à la pâte (mise en place, cuisine, service, rangement, vaisselle).

Les projets 2017

Les projets pour 2017 sont de poursuivre dans la création d'événements sur mesure en proposant davantage d'idées et de prestations originales.

En ce qui concerne la communication, Alexandre veut l'axer plus sur la vidéo, avec des Facebook live (filmer des recettes en direct, le déroulement de mariages et recueillir le sentiment des mariés, saisir l'ambiance, faire des démonstrations culinaires en direct et faire participer le public, ou les artistes qu'ils régaler).

Des conseils pour de futurs créateurs d'entreprise

Alexandre dit qu'il ne faut rien attendre des autres. Il faut faire les choses par soi-même. Les gens ne sont pas tous fermés, certains aident par le bouche à oreille, un article... On est dans une génération où tout va vite, il faut prendre le temps pour faire les choses, rester positif. Ce n'est pas parce qu'une action ne fonctionnera pas que la deuxième prendra le même chemin.

Alexandre est un autodidacte, il est la preuve vivante qu'en ayant beaucoup d'expérience et aucun diplôme dans le domaine, on peut créer une entreprise qui réussit.

Le mot de la fin

"Il faut toujours garder son côté positif lorsque l'on est chef d'entreprise. Et surtout garder en tête que tout est possible ! J'en suis la preuve vivante. Les autres peuvent faire pareil, même sans de grandes études mais en s'en donnant les moyens, on peut y arriver."



C'était une très belle interview, un moment qui a passé très vite, Mais j'ai découvert un métier, traiteur, dont je n'avais qu'une vague idée. C'est un métier très riche, fait de rencontres et très valorisant !! Et merci pour cette belle photo !!!