

Basés à Vichy et intervenant essentiellement dans le Puy-de-Dôme et l'Allier, Les Tabliers rouges apportent leur fraîcheur et leur originalité à l'univers traiteur auvergnat. Derrière leurs tabliers, on trouve non seulement une cuisine travaillée, mais aussi toutes les clés pour organiser l'ambiance d'un événement sur mesure.

VICHY

Les Tabliers rouges mettent l'accent sur l'humain

Is détonnent dans l'univers du traiteur. Les Tabliers rouges ont revêtu leurs bleus de travail depuis trois ans pour mettre au service des particuliers et des professionnels leur créativité et leur dynamisme. Quatre mousquetaires qui s'unissent pour « *dépoussiérer un peu l'activité de traiteur en apportant de la joie de vivre et de la bonne humeur* ».

Alexandre Humbert, son frère David et sa femme Aurélie, ainsi que Mickaël Favier mettent en fusion leurs idées pour apporter une prestation sur mesure, certes en cuisine, mais aussi en matière de décoration et d'ambiance. Alexandre Humbert aime le rappeler : « *On a vraiment*



Alexandre Humbert



démarré de rien. » Auparavant à la tête d'une société de production de spectacles, L'Atelier d'en face à Vichy, l'homme a voulu changer de

cap. « *On est tous arrivés à 38-40 ans, on était au bout d'un cycle professionnel* », il était donc bien l'heure de créer autre chose. Avec le métier

de cuisinier de son frère David, l'activité de traiteur fait son chemin. Finalement, elle sera bien mise en œuvre pour construire le projet, tout en apportant une valeur ajoutée : une certaine « *théâtralisation* », une approche plus originale, « *plus humaine* », résume-t-il.

Au-delà d'une simple prestation de traiteur

En trois ans, leur fraîcheur et leur motivation vont ouvrir les portes de grandes entreprises, comme Michelin, L'Oréal, Babymoov, ou celles de l'Ironman Vichy. Car c'est bien dans l'univers de l'événementiel que Les Tabliers rouges mettent les bouchées doubles sur l'imagination au service de leurs clients. Ainsi, leur patte est devenue une valeur sûre dans l'univers des mariages, avec ou sans wedding planner pour intermédiaire. Leur emploi du temps est déjà complet un an et demi à l'avance. Leur leitmotiv : « *Toujours se remettre en question. On doit sans arrêt s'adapter à différents lieux, à des événements*

sportifs, ou à du catering auprès d'artistes. » L'offre culinaire se construit avec les demandes clients, tout en s'appuyant sur une carte automne-hiver ou printemps-été qui propose une cuisine élaborée. Des menus pensés aussi en fonction des produits du terroir local, comme le vin de Saint-Pourçain, la moutarde de Charroux, les pastilles Vichy, les viandes bourbonnaises et les produits issus du grand marché de Vichy.

Aujourd'hui, l'entreprise dégage un chiffre d'affaires de 300 000 euros et pense à embaucher une cinquième personne en 2018. Trois ans après le démarrage, parti avec seulement l'envie d'entreprendre, Alexandre Humbert n'en revient toujours pas, « *avec pas grand-chose, on peut faire beaucoup. Le secret, c'est la volonté. C'est y croire. C'est oser* ». Dans cette optique, Les Tabliers rouges souhaitent continuer à apporter leur petite touche de folie au monde du traiteur, avec ce côté humain « *qui fait la différence* ». ■

M. J.

FROMAGE DE LAGUIOLE

Un buron s'installe à Rungis

C'est la fidèle reconstitution d'un buron du plateau de l'Aubrac qui a été aménagée pendant trois jours (du 7 au 9 novembre) à l'entrée du pavillon des produits laitiers. Pour la deuxième année, l'Organisme de défense et de gestion (ODG) de l'appellation d'origine Laguiole et la coopérative Jeune Montagne se sont installés sur le marché. Les producteurs du plateau de l'Aubrac étaient accompagnés de deux vaches Simmental et Aubrac, seules races autorisées dans le cahier des charges de l'AOP. Les vaches appartiennent à Jean-Louis Miquel (photo), un habitué des grands rendez-vous : il participe au salon de l'agriculture tous les ans depuis



1991 ! Huit comptoirs de présentation et dégustation répartis dans le pavillon des produits laitiers, des drapeaux et fanions accrochés dans les allées principales ainsi qu'une mise en scène photographique complétaient le dispositif. « *Notre but est d'être incontournable sur ces trois jours auprès des grossistes et des détaillants* », explique Gilbert Sestrières, président de Jeune Montagne. L'opération a également permis de présenter le nouveau conditionnement qui garantit une conservation optimale et durable du fromage de Laguiole. Un jeu-concours a été organisé à l'attention des professionnels. L'enjeu : une escapade en Aubrac avec un dîner au Suquet, restaurant de Sébastien Bras. Et, évidemment, les nombreux visiteurs ont pu se régaler avec l'aligot pendant ces trois jours.

O. M.

La Ficelle 2017 au rendez-vous

Depuis lundi dernier, la ficelle 2017 de Saint-Pourçain et le Blanc premier coulent sur les comptoirs parisiens. C'est le dessinateur Étienne Lécroart qui signe l'étiquette de cette cuvée lancée par l'Union des vignerons de Saint-Pourçain. Il y a trente ans maintenant que cette tradition perdure. Le 2 décembre, une sortie hivernale de ces vins est



organisée dans le village de Saint-Pourçain dans une ambiance des plus joyeuses. Rappelons que la Ficelle cuvée rouge est composée majoritairement de gamay auquel est associé le pinot. Le Blanc premier est un pur chardonnay. Ce vignoble a été durement touché par le gel au printemps dernier et, en conséquence, la vendange 2017 a vu ses rendements réduire de moitié. La production de Ficelle n'a pas été diminuée dans les mêmes proportions : 150 000 bouteilles sont sur le marché contre 200 000 les années précédentes. Pour le Blanc premier, l'édition 2017 est limitée à 28 000 bouteilles au lieu de 40 000 habituellement. ■



Lors de la présentation de la Ficelle au bistrot Mélac : Denise Madamour, Jean-Marc Josselin, président de l'Union, le dessinateur Étienne Lécroart et Didier Madamour

— OFFRE SPÉCIALE —
AUVERGNAT DE PARIS
1^{ER} JANVIER 2018
 Votre caisse Brasserie achetée,
 votre caisse Bar certifiée **OFFERTE!**

www.matburo.fr ☎ 01 43 43 20 73