

Créativité et réactivité

Depuis sa création en 2012 par Arthur Brault, Chef Gourmet S.A. est un acteur incontournable dans le segment des produits de boulangerie surgelés de qualité. L'entreprise basée à Founex (VD) offre une gamme sans cesse renouvelée à ses partenaires de la gastronomie.

INTERVIEW Patrick Claudet PHOTOS DR

Arthur Brault, vous êtes directeur de la PME vaudoise Chef Gourmet. Dans quelles circonstances est née votre entreprise?

Arthur Brault: Pendant cinq ans, j'ai été directeur pour l'Europe du Nord de Bridor, leader européen de la viennoiserie et boulangerie premium, une fonction dans le cadre de laquelle je supervisais notamment le marché helvétique. Quand notre importateur pour la Suisse est parti à la retraite, la question de la succession s'est posée. C'est à ce moment-là que j'ai choisi de m'installer sur La Côte avec ma

famille et d'y créer en 2012 ma propre structure, certain qu'il manquait sur le marché un acteur faisant preuve à la fois de créativité et de réactivité, deux qualités que seule une petite structure est en mesure d'offrir.

Comment votre gamme s'est-elle développée?

Dès le départ, nous avons été l'importateur exclusif pour la Suisse des produits de boulangerie Bridor, mais nous avons tout de suite étoffé notre offre avec des spécialités provenant de producteurs locaux. Et plutôt que de nous diversifier à tout

va, nous nous sommes focalisés sur les produits de boulangerie et les viennoiseries haut de gamme.

Chef Gourmet est une petite structure. En quoi est-ce important?

Nous comptons effectivement une douzaine de collaborateurs, ce qui nous permet d'être ultra-réactifs et leaders de tendances. A travers Chef Gourmet, les professionnels suisses bénéficient d'un partenaire de qualité, à leur écoute et capable d'adapter son offre selon leurs besoins, et ce en un temps record. Cette flexibilité s'explique par le circuit de décision court qui caractérise notre société, et qu'apprécient nos interlocuteurs, qu'ils soient indépendants ou à la tête de grandes structures.

Vos produits premium sont distribués exclusivement dans la gastronomie. Pourquoi ce parti pris?

L'hôtellerie-restauration est pour nous une source continue d'inspiration, d'où notre fierté d'être depuis 2014 «fournisseur préférentiel» de l'association Swiss Deluxe Hotels. Nous travaillons d'ailleurs en étroite collaboration avec de nombreux boulangers prestigieux, dont certains portent le titre de Meilleur Ouvrier de France (MOF). En outre, nous tenons à ne pas diluer notre savoir-faire en distribuant notre gamme de pains, croissants et viennoiseries sous notre propre marque dans les stations-services, même si ces dernières représentent un canal de vente très important.



Arthur Brault (2^e de la g.) et une partie de son équipe: de g. à dr., Sven Hoffmann, Simone Riva, Erwan Le Saout et Laurent Berron.

D'aucuns fustigent parfois les produits surgelés. Que leur répondez-vous?

La surgélation n'entraîne aucune perte de qualité, en particulier lorsque les produits s'inscrivent comme les nôtres dans une démarche privilégiant l'excellence. De plus, ce procédé offre le grand avantage de rapprocher considérablement le moment de la cuisson de celui de la consommation, ce qui est un gage de qualité et de fraîcheur. Soulignons aussi le fait que de nombreux professionnels ont déjà recours à des produits surgelés étant donné l'effort important que nécessite la confection des croissants, pains au chocolat et autres viennoiseries à la française.

Quels avantages à privilégier Chef Gourmet pour ce type de spécialités?

Il y a d'une part l'aspect financier. Avoir recours à des produits surgelés permet une meilleure gestion des stocks. Cela se traduit par des économies substantielles, avec souvent même un gain de qualité. D'autre part, notre gamme permet aux restaurateurs et boulangers de se concentrer sur les produits à haute valeur ajoutée.

De quelle manière?

Prenons l'exemple d'un boulanger-pâtisseries. S'il fait appel à nous pour cette gamme de produits, il a davantage de temps pour se consacrer aux spécialités de pain locales, ou à ses pâtis-

«La notion de plaisir est essentielle dans notre secteur d'activité, tout comme la réactivité lorsqu'il s'agit d'innover.»

Arthur Brault, fondateur et directeur de Chef Gourmet, à Founex (VD).

series maison. Nous comptons d'ailleurs un nombre croissant de boulangeries parmi notre clientèle, qu'il s'agisse d'enseignes familiales ou de groupes présents à l'échelle d'une région, aussi bien en Suisse romande qu'alémanique, preuve que notre offre est complémentaire.

Quid des nouveautés?

Nous renouvelons sans cesse notre gamme, raison pour laquelle nous avons troqué notre traditionnel catalogue pour

une version numérique qui est actualisée en temps réel. Parmi les nombreuses nouveautés que nous avons lancées récemment figure déjà un best-seller. Il s'agit du petit pain gourmand B'Break, lancé ce printemps en quatre variétés (pépites de chocolat et cacao, muesli, olives et thym, chorizo), et qui se déguste sous la forme d'un snack ou d'un sandwich haut de gamme.

Proposez-vous aussi des produits sans gluten ou véganes?

Nous nous adaptons bien entendu aux nouvelles habitudes de consommation, en créant par exemple des recettes tenant compte des allergies et autres régimes alimentaires, mais nous n'oublions pas non plus la notion de plaisir et de goût, qui est à la base de toute notre offre de produits. Un bon croissant est riche en beurre, et il est difficile de l'alléger sans en altérer le goût et le plaisir que l'on prend à le déguster. Toujours à l'affût des tendances, nous imaginons aussi de nouvelles recettes, à l'instar de celle consistant à réutiliser un croissant de la veille dans le but d'une meilleure gestion des stocks et de la réduction des déchets (voir recette ci-contre). •



Une gamme de viennoiseries qui séduit aussi bien les boulangers que les hôteliers et les restaurateurs.

LA RECETTE



CROISSANT AU JAMBON FAÇON PAIN PERDU

Ingrédients

Croissants aux graines Bridor
Sauce Mornay
Gruyère râpé
Jambon blanc ou sec
Appareil pain perdu

Préparation

Prendre des croissants de la veille, les couper en deux, les tremper dans l'appareil à pain perdu et les poêler dans le beurre.

Déposer sur le dessous des croissants de la sauce Mornay, du gruyère râpé, le jambon, puis de nouveau de la sauce Mornay.

Recouvrir avec le dessus du croissant mettre du gruyère râpé puis passer au four à 170°C pendant 7 à 8 mn.

Servir avec une salade verte.

CHEF Gourmet

CONTACT

Chef Gourmet S.A.
Grand Rue 38 a
1297 Founex (VD)
Tél. 022 990 20 20

www.chefgourmet.ch