



Emmanuel Dialo, chef de l'académie.

A l'académie de cuisine, on teste les produits

UNE ODEUR d'ail, d'oignons et de champignons en train de mijoter se répand dans l'espace. C'est ici que le groupe Cercle vert teste les produits qu'il vend, et élabore de nouvelles recettes en les intégrant. Aux fourneaux de l'académie de cuisine Cercle vert, Emmanuel Dialo, passé par les cuisines du Plaza Athénée, de l'hôtel Nikko et du prince de Galles. « Là, je mets en avant un bouillon Tom Yum, dit-il en montrant l'énorme boîte de conserve. Je vais l'assaisonner avec un poivre cuméo. » Le tout viendra accompagner une préparation de gambas, foie gras et petits légumes. Les cuisiniers, dont certains officient dans les cantines, d'autres dans de prestigieux restaurants, viennent ici goûter les produits que Cercle vert affiche à son catalogue. « Le chef d'une brasserie peut côtoyer celui d'un restaurant étoilé », observe Laurence Trouzier, responsable communication et marketing. Cet espace permet à chacun de tester les produits, en termes de goût, de prix et de facilité d'utilisation. C'est aussi là qu'ils peuvent apprendre de nouvelles façons de les utiliser lors de sessions thématiques (sur les fonds de sauce, les légumes et fruits en poche ou l'utilisation des épices, par exemple). Les industriels, fournisseurs de Cercle vert, peuvent quand à eux mettre en avant leur marchandise en s'adressant directement aux restaurateurs. Cette cuisine est aussi l'endroit où Cercle vert teste les produits qui seront mis en vente. « Et si la note est trop basse, on les refuse », prévient Michel Marais, directeur commercial. T.C.

Sur le site de son siège, Cercle vert possède près de 20 000 m² d'entrepôt.

Cercle vert, la plus grande épicerie d'Ile-de-France

Installée à Beaumont-sur-Oise (Val-d'Oise), la société aux 4 300 références fournit les cuisines de la plupart des cantines de la région, mais aussi des établissements étoilés.

PAR THIBAUT CHAFFOTTE

Vous ne vous êtes jamais demandé d'où venaient les ingrédients utilisés dans le velouté de potiron au foie gras que vous avez dégusté au restaurant ou encore le colis festif que vous avez envoyé votre comité d'entreprise à la fin de l'année ? En fait, toutes ces préparations ont peut-être été réalisées avec des produits venant de chez Cercle vert, à Beaumont-sur-Oise (95). « On a une clientèle d'entreprises, de collectivités et de restauration commerciale », pré-

sente Michel Marais, directeur commercial de l'entreprise val-d'oisienne. Tous les jours, 110 camions quittent l'entrepôt du Mesnil-en-Thelle (Oise) au petit matin pour livrer écoles, hôpitaux, cantines d'entreprises et restaurants parisiens. Tout ce dont ils ont besoin pour fabriquer leurs repas, à l'exception des produits frais et des surgelés, soit près de 4 300 références.

L'entreprise a même créé une filiale spécialisée dans les équipements pour la cuisine, MRNet. « On est leader en Ile-de-France, depuis longtemps et de loin », souligne Michel Marais. Le groupe fournit tous les conseils départementaux de la région,

Sodexo, Elior, mais aussi des chefs étoilés et même les cuisines de l'Élysée.

ÉCOUTE ET EMBAUCHE

« Nos concurrents sont des multinationales, souligne Cyrille Rotgé, directeur logistique. A côté, nous sommes un peu le village gaulois. » Pour ce dernier, c'est justement ce qui fait la force de cette entreprise familiale indépendante. « Notre maître mot, c'est le service, dans notre métier, ça consiste à livrer en temps et en heure le produit attendu. »

Mais la vie des cuisines est souvent faite d'impondérables qui se transforment vite en casse-tête : comme un hôtel qui voit débarquer des centaines de clients lorsqu'un aéroport est bloqué par la neige, ou une ter-

32

Le nombre d'années d'existence de Cercle Vert.

310

Le nombre de salariés.

192 M€

Le chiffre d'affaires en 2016. Il devrait dépasser 200 M€ en 2017.

6 500

Le nombre de clients. La majorité est en Ile-de-France.

41 500 M²

La surface totale des entrepôts.

rasse parisienne qui se remplit subitement grâce à un rayon de soleil. « Une grosse entreprise va déterminer un cadre de fonctionnement et s'y tenir, ajoute-t-il. Nous, on va écouter au maximum le client et essayer de le dépanner. »

Cette singularité, Cercle vert la cultive aussi en interne. Créé en 1985 par Jean-Claude et Joseline Regnault, l'entreprise a conservé son caractère familial. C'est leur fils, Jérôme, qui se prépare aujourd'hui à prendre la relève. « On mise beaucoup sur nos équipes, souligne Michel Marais. On a très peu de turnover et on embauche. »

La société a mis en place une politique de fidélisation de ses salariés et ne fait plus appel à l'intérim dans ses entrepôts. « Si le gars bosse, il sera récompensé, ajoute-t-il. Chez nous c'est primordial, parce que ce n'est pas un métier facile d'être préparateur de commande. »

Basée dans un premier temps à Persan, dans le Val-d'Oise, Cercle vert ne s'est jamais éloigné de cette zone. Elle a déménagé dans la ville voisine de Beaumont-sur-Oise en 1996. Et quand elle a construit un entrepôt de 21 000 m² en 2014, elle a choisi le Mesnil-en-Thelle, à un saut de puce de là.

Restauration collective : le trophée du meilleur cuistot

DEPUIS PEU, Cercle vert a lancé un concours de cuisine baptisé Trophée toque verte. La première édition s'est déroulée à Port-Marly (Yvelines), en novembre dernier, lors du salon professionnel organisé par le groupe. Trois cuisiniers de collectivités, sélectionnés préalablement sur dossier, se sont affrontés devant un jury coprésidé par Michel Roth, meilleur ouvrier de France et Bocuse d'Or, et

Guillaume Gomez, chef des cuisines du palais de l'Élysée. Chaque candidat disposait d'une heure pour réaliser deux recettes originales et créatives (une entrée et un dessert pour huit personnes) à base de produits du catalogue Cercle vert. Le premier prix a été décerné à Daniel Pied, cuisinier au collège Maurice-Utrillo, à Montmagny (Val-d'Oise). T.C.



Daniel Pied (en blanc), cuisinier dans un collège du 95, a eu le 1^{er} prix.