



CHEZ BONNAIRE, ILS ONT TOUT BON !!

50 ANS DE SAVOIR FAIRE

Sur la région rouennaise, Bonnaire est une institution. Depuis plus de cinquante ans, ce charcutier traiteur qui a recentré son activité en tant que traiteur-organisateur de réceptions, emploie 38 salariés permanents et jusqu'à 150 extras lors de manifestations exceptionnelles.

Le fils du créateur, qui est à la tête de l'entreprise, est le chef d'orchestre de toute cette équipe jeune et dynamique. C'est totalement sous son impulsion qu'en 2010 Bonnaire Traiteur a investi de nouveaux locaux pour y installer son siège administratif et son laboratoire.



CHRISTOPHE BONNAIRE
ROUEN (76)

LE FOOD TRUCK, on aime !

Il est aussi à l'origine d'une idée novatrice : "La Salers en folie". Elle se revendique comme une solution de restauration événementielle mobile, divertissante et festive. "La Salers" se positionne sur le marché du barbecue allant de 50 à 2000 convives. Avec son identité forte et décalée, sa notoriété est grandissante.

De plus en plus de normands et Parisiens ont déjà vu ce food truck incroyablement rose fuchsia, habillé de vaches sympathiques et complètement loufoques. On y mange des burgers et des brochettes, on y boit un verre de cidre ou un Spritz sur des tables hautes. Tout est mis en place pour que la qualité soit dans les assiettes et la bonne humeur sur les visages... Mission accomplie !!

« En tant que traiteur-organisateur de réception nous sommes sur des commandes à la dernière minute et sur des gros volumes. Même si à titre personnel je privilégie les circuits courts, c'est difficilement compatible avec notre métier. C'est en ça que je me repose sur des fournisseurs fiables comme Davigel qui sont capables de répondre à de telles demandes spécifiques.

Ils sont à l'écoute en fonction des modifications de notre carte et sont très réactifs sur des produits incontournables comme le foie-gras, le saumon, la Saint-Jacques ».



« Ensuite on essaie d'être créatif à chaque instant, je pense que c'est ce qui fait la personnalité d'une maison comme la notre. »

Mais il est évident que ce n'est qu'une partie de leur activité événementielle. La grosse force de Bonnaire est d'être source de propositions pour chacun de ses clients. Faire du sur-mesure est nécessaire et le besoin de se renouveler naturellement vital pour une entreprise comme celle-ci.

Christophe Bonnaire est un amoureux de son métier et aime l'air du temps qui privilégie les bons produits du terroir, la tradition et les valeurs de partage. « Sur les cocktails, lorsque l'on présente des beaux plateaux de fromages et du bon pain, et bien les gens sont heureux ».

Cette entreprise à tout pour elle, des fondations solides, une très bonne connaissance de leur secteur d'activité et une vision résolument moderne !

CÔTÉ Réception

CÔTÉ Réception