



Saint-Etienne-du-Rouvray

Salers en folie

Bonnaire Traiteur aime à faire vibrer la corde festive pour sublimer les événements d'entreprise.



Un décor sur mesure pour faire la fête.

le festival Viva Cité ou les concerts de la Région.

Un moment de détente

Cette volonté de proposer des options nouvelles, de troubler un peu les standards du métier se retrouve dans les « repas à l'envers », pour les institutionnels et les entreprises, où les sens se bousculent, les entrées ressemblent à des desserts, la viande se prend pour du poisson. Un jeu autour des formes et des aspects, mais qui n'enlève rien au goût habituel des produits. Pour les repas, cocktails, buffets froids, il mise aussi sur le site internet Bonnaire en Livraison, « pour simplifier le traiteur au quotidien », avec toute une gamme de menus adaptés aux envies (Équilibré, Malin, XXL, Premium, Normand, Asie...). Et s'il emprunte des sentiers non battus, Christophe Bonnaire n'oublie pas d'être classique avec la marque « Traiteurs de Normandie ».

La créativité n'est pas l'affaire d'un seul homme, aussi talentueux fût-il. C'est toute l'équipe Bonnaire qui est mobilisée. Tous les six mois, l'ensemble des collaborateurs se retrouve pour des sessions « top chef » où tout le monde goûte et note à l'aveugle des plats proposés par ses collègues. « Il faut emmener tout le monde vers la nouveauté, oublier la routine. C'est également un moment fort en terme de cohésion », souligne Peggy Bonnaire, tout aussi impliquée que son époux dans le développement de la société.

De ces efforts, très centrés sur le monde de l'entreprise, naît une croissance qui tourne autour de 10 % par an. Quand s'amuser devient productif, pourquoi alors s'en priver ? ◀

« Il faut s'amuser », revendique Christophe Bonnaire, les cheveux en bataille, le regard vif, les idées pleines la tête, la passion à fleur de peau. Le traiteur aime à bousculer les codes, à imaginer ce qui peut rendre les fêtes plus belles.

De cette recherche, l'idée lui est venue de proposer aux entreprises, pour leurs événements, une option originale, dans l'air du temps et conviviale. C'est la marque « Salers en Folie », construite autour de deux principes : être « authentique », avec des produits simples, et « décalé », avec la présence d'un food-truck peint en rose, ses quatre gyrophares, ses « salers boys », ses chapeaux de paille, sa musique « Deep House », complétée par des bruits de cloches ou de vache. « Un moment de détente », dans lequel on déguste des burgers composés d'un pain de qualité, de confiture d'oignon, de 180 grammes de viande Salers, d'une part de fromage de Cantal chaud, des deux tomates marinées. « Avec des frites

fraîches, et on est heureux », affirme Christophe Bonnaire.

Bonnaire fait circuler dans toute la Normandie, dans le Nord et dans l'Ouest parisien ses deux food-trucks, l'un pour 80 à 150 personnes, l'autre de 150 à 800, et prévoit très rapidement d'en engager un troisième, tant l'idée récolte du succès. Car il n'oublie pas les basiques de son métier : faire de la qualité et assurer la production : « Nous savons travailler rapidement pour des grands nombres. Nous avons le matériel et la technique

“ NOUS SAVONS TRAVAILLER RAPIDEMENT ”

pour envoyer 300 burgers en 30 minutes ». Les « Salers en folie » sont aussi présentes dans les grandes manifestations normandes, comme les 24 heures motonautiques,

CONTACT
www.bonnaire.fr