

Le métier du plaisir

Fier de son héritage familial, Christophe Bonnaire est toujours dans l'innovation pour apporter du plaisir.

Son look, ses cheveux dans le vent et un accueil chaleureux caractérisent Christophe Bonnaire, 43 ans, dirigeant du groupe éponyme.

Un aspect tendance, à l'image de sa ligne de développement. Ses premiers mots sont pourtant pour le cinquantenaire de l'entreprise familiale.

« Au départ, mes parents possédaient une charcuterie et un restaurant, rue Saint-Julien. J'ai été élevé dans les valeurs du travail, de la rigueur, la satisfaction du client et de l'équipe », affirme-t-il.

Après des études de commerce, en 1994, il rejoint sa famille et passe par tous les postes, de la cuisine au service. « Rapidement, le service traiteur s'est imposé.

Nous sommes partis de zéro. En 1999, l'Armada nous a permis de franchir un cap. Nous nous sommes agrandis et nous avons séparé les activités, puis nous sommes arrivés dans nos locaux actuels en 2010. »

Aujourd'hui, avec 25 salariés et une centaine d'extras et de saisonniers, Bonnaire traiteur compte trois agences supplémentaires (Le Havre, Paris, Amiens).

Il est le traiteur officiel de grandes collectivités telles que la Région Normandie et plusieurs ministères. « 85 % de notre chiffre d'affaires est réalisé auprès de professionnels, avec des réceptions clé en main pour lesquelles

nous fournissons la nourriture, les serveurs, le mobilier et même les plantes. Nous livrons également des plateaux-repas. Toujours du sur-mesure et avec de la créativité. »

Dans des cuisines aux normes européennes, de l'entrée au dessert, les 8 000 à 10 000 plats hebdomadaires sont fabriqués avec des produits locaux et de saison.

Avec 10 % de progression moyenne chaque année, Christophe Bonnaire ne compte pas en rester là : « Notre activité consiste avant tout à apporter du plaisir, organiser et construire. Il importe de découvrir de nouveaux concepts et saveurs. Ici, l'innovation est collective. Le client veut le côté « show ».

Il faut donc aller plus loin. C'est l'une des raisons de la création de la nouvelle enseigne, La Salers en folie, positionné entre le food truck et le traiteur. Nos infrastructures permettent de servir 300 burgers de qualité de viande salers en 30 minutes. »

Servir des repas ne suffit pas. Il faut apporter une valeur ajoutée. Séduire !

Visibles avec leur couleur Rose et une musique « meuglante », la Pink Saveur et la Big Saveur se rendent dans les entreprises, les festivals et sur les

grands événements tels les 24 heures Motonautiques, Viva Cité, le Tour de France ou les concerts de la Région.

« Servir des repas ne suffit pas. Il convient d'apporter toujours une valeur ajoutée. Séduire ! Et là, nous sommes les seuls », conclut Christophe Bonnaire, qui a des ambitions hexagonales pour son nouveau bébé.



Facebook :
Seine Modèle Ferroviaire
Tél. 06 71 04 26 01

>>> Bio express

- 1967**
Création de l'entreprise familiale
- 1994**
Rencontre de son épouse qui développe avec lui l'entreprise
- 1999**
L'Armada, un bon tremplin pour son activité
- Son livre préféré**
« Le Principe de l'étincelle », d'Herbert Benson
- Son film préféré**
« Into the Wild », de Sean Penn
- Son havre de paix**
La forêt

