

NOS ADHÉRENTS ONT DU TALENT

Rencontre ▪ Partage ▪ Innovation ▪ Référence ▪ Tradition ▪ Transmission

PAGE 2



“ Un chef d'entreprise a l'obligation de faire fonctionner les choses et de montrer l'exemple. ”
Didier Chapuis, Directeur de Festins à Chemilly-sur-Yonne.

EN CHIFFRES...

1992 année de création

300 collaborateurs

42 M€ chiffre d'affaires



NOS ADHÉRENTS ONT DU TALENT

FESTINS, TRANSMISSION DE SAVOIR

Entreprise iconique du territoire, la société créée par Didier et Évelyne Chapuis, il y a plus de trente ans, s'est imposée incontestablement comme la référence des traiteurs bourguignons, conjuguant à la fois traditions séculaires et innovation culinaire. À l'aube du passage de témoin à son fils, Matthieu, son cofondateur, insiste sur la nécessité d'accompagner les vocations.

Que ce soit pour un cocktail, une réception ou un repas de fêtes, tous les habitants de l'Yonne ont déjà savouré, un jour ou l'autre, l'une des recettes préparées par Festins. Il en est de même des passagers de l'Eurostar, du Thalys ou du Lyria pour lesquels le traiteur icaunais conçoit de longue date les plateaux-repas. « Depuis cinq ans, nous connaissons aussi une forte croissance sur le secteur de la foodtech et des frigos connectés. Nous livrons des sociétés spécialisées dans près d'une vingtaine de villes en France », explique Didier Chapuis. Une activité parmi tant d'autres pilotée de son siège historique de Chemilly-sur-Yonne. « Nous sommes aussi présents dans le secteur de la grande distribution. »

Quand en 1992, le cuisinier et son épouse Évelyne lancent Festins de Bourgogne - devenu depuis Festins - ils n'imaginaient certainement pas que trois décennies plus tard, ils compteraient plus de 300 collaborateurs et pèseraient près de 42 millions d'euros de chiffre d'affaires. Une véritable success story familiale que le chef d'entreprise attribue, modestement, à l'application d'une recette simple : la fidélisation de ses collaborateurs, le respect de ses clients et une force de travail incommensurable. « Un chef d'entreprise a l'obligation de faire fonctionner les choses et de montrer l'exemple. » C'est avec cette même rigueur et le souci de toujours remettre l'ouvrage sur le métier qu'il a entrepris d'agrandir de 2.000 mètres-carrés ses installations icaunaises pour y implanter, notamment, une nouvelle unité de production, une cuisine d'essai et une salle de dégustation. Une façon aussi de préparer sa succession. « L'idée est de transmettre un outil le plus abouti possible qui s'inscrive dans le temps. »



Rendre la pareille

À l'été dernier, Didier Chapuis a été élu à la présidence du Centre interprofessionnel de formation des apprentis (Cifa) de l'Yonne, succédant ainsi à Michel Tonnelier. Un retour aux sources où tout a commencé pour le dirigeant, qui a obtenu son CAP de cuisine en 1975 - le jeune homme exerçait alors au restaurant de la Ville d'Auxerre à Toucy. « L'apprentissage est un univers qui me passionne et que je connais bien. J'ai souhaité me dégager du temps pour m'y consacrer. » L'un des objectifs du nouveau président est de réinsuffler « un peu » du monde de l'entreprise dans l'institution en faisant intervenir à la fois des entrepreneurs auprès de la nouvelle génération, mais aussi des professionnels des fonctions support tel que des comptables ou des juristes d'entreprise. « Notre volonté est aussi de proposer des plateaux techniques à la pointe pour former au mieux les apprenants aux filières d'excellence. Nous avons aussi à cœur de démontrer aux professeurs, aux proviseurs et aux élèves post-bac qu'il existe une voie royale, notamment dans les métiers de bouche, qui permet d'aller jusqu'au bout d'un métier et d'une ambition. » Et qui mieux que Didier Chapuis pour l'illustrer par l'exemple. ■

Par Stéphane Bourdier