

## Deux-Sèvres

### « On travaille quand les autres s'amuse »

Grégory Coutanceau restaurateur rochelais, était l'invité hier soir à Breuil-Chaussée du dîner débat organisé par le Club des entreprises. Au menu : les recettes pour réussir. PDG d'une holding au chiffre d'affaires de 6,5 MEUR, à la tête de trois restaurants (Les Flots, Le Comptoir des voyages, L'Entracte), d'un service traiteur haut de gamme et de la Classe des gourmets (école de cuisine et de sommellerie inaugurée ce vendredi), soit près de 70 salariés, Grégory Coutanceau sourit quand il parle de son métier. « On travaille quand les autres m'amuse. Nous sommes en décalage. » La recette du succès, ce sont « la communication et le management des hommes liés à notre métier et à des profils très différents, notamment des apprentis. J'ai ainsi mis en place des plans de formation adaptés à chaque salarié. L'un a bénéficié de trois jours d'informatique. Un autre suit une journée par semaine, pendant six mois, des cours d'anglais ». Le PDG ajoute : « Dans un restaurant, tout le monde est important, du plongeur au chef de cuisine. Le but est de former une équipe et d'éviter un turn over. »

« Tenir nos promesses » La crise économique est-elle un frein ? « Je rappelle qu'elle est là depuis 2008. Les gens sont simplement plus sélectifs. Ils vont moins au restaurant mais mieux avec une dépense qualitative. A nous d'être très bons dans le rapport qualité-prix, de tenir nos promesses. Car si un client est déçu, c'est une catastrophe. » Quant à la communication, Grégory Coutanceau y attache de l'importance : « J'ai un site internet très performant, des réseaux sociaux. Et je veux être acteur de mon territoire, de ma ville, La Rochelle. Reste que notre meilleur vecteur de communication est le client. » Hier soir à Breuil-Chaussée, Grégory Coutanceau a rappelé que son métier « est difficile. Mais nous le faisons avec amour et passion. » Comme sa cuisine rochelaise... DL; Dominique CADU