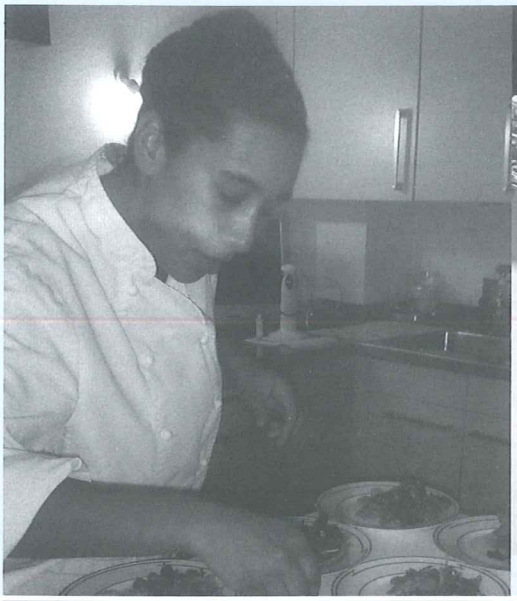

INTERVIEW

Karine ROGER

Chef et dirigeante de la société Restaurant plus, traiteur - organisateur de réception

Depuis déjà quelque années Karine Roger a créé son entreprise de traiteur et organisation de réception «Le Restaurant chez vous», devenu récemment Restaurant plus. Elle travaille notamment avec l'Afdet pour organiser les déjeuners dînatoires des colloques.

Permettez nous de faire un tour d'horizon de votre activité et de décrire votre parcours professionnel ?

Tout d'abord, ce n'est pas ma première création d'entreprise puisque j'ai créé successivement une entreprise de restaurant traditionnel en Guadeloupe, puis une de «chef à domicile» en région parisienne et celle de traiteur a tout naturellement succédé. Entre ces deux activités j'ai rempli une mission de chef de cuisine en hôtellerie restauration 2 étoiles puis de directrice d'hôtel restaurant. C'est devant la difficulté à recruter des cuisiniers formés que j'ai décidé de revenir moi-même en cuisine.
Si je peux aujourd'hui bien exercer cette activité c'est grâce à l'ensemble de ce parcours et bien sûr grâce à une solide formation de base. J'ai effectivement suivi les formations de CAP, BEP et bac pro cuisine qui sont indispensables. Le CAP donne vraiment les bases essentielles ; le bac pro donne du recul notamment pour manager une équipe. Je suis aujourd'hui sceptique vis à vis des jeunes qui commencent directement par un bac pro.
je m'en suis aperçue lors d'entretien en vue de recrutement.

Quelles prestations réalisez-vous, comment vous organisez-vous ?

J'assure trois sortes de prestations : des cocktails (service de petites pièces), des buffets sur plats (service sur assiettes) et du service à table (menu réalisé de A à Z, hors vin).
Une précision : je suis seule en cuisine et pour la réception elle-même je travaille avec des extras ; dès qu'un contrat est finalisé je constitue l'équipe qui sera avec moi ce jour là. Je travaille en partenariat avec une entreprise de location de vaisselle, ce qui m'évite de gérer le nettoyage de la vaisselle.
Le compte à rebours est alors lancé pour réaliser les approvisionnements et lancer la production. Je compte 48 heures pour réaliser un cocktail de 250 à 300 personnes. Je préfère rester dans des prestations de cette importance, car je peux ainsi rester dans un cadre «artisanal» avec une bonne connaissance de ce que désire mon client en privilégiant un contact avec les invités au moment de la réception. J'aime ce côté artisanal.

Votre activité est tenue par des mesures de sécurité alimentaire : qu'est-ce que cela représente pour vous ?

Je suis très vigilante sur la chaîne du froid et j'ai dès la création de l'activité investi dans l'équipement nécessaire. Les normes HACCP font également partie de ma démarche même si cela est parfois un peu lourd pour une TPE.

Parlez nous de l'approvisionnement, cela prend beaucoup de votre temps ?

Un quart de mon temps est consacré aux achats et à l'ensemble de la logistique pour l'organisation des réceptions.
Je m'approvisionne auprès de grossistes comme Métro et également auprès de producteurs locaux. La sélection des produits est importante. Je prends le temps nécessaire pour découvrir dans les rayons des produits nouveaux. Au cours du premier trimestre de l'année, où l'activité est un peu ralentie, j'en profite pour dénicher de nouveaux fournisseurs et tester des produits nouveaux. Je fais appel pour certains produits à des sous traitants, cela me fait gagner du temps, par exemple les petites brioches à garnir.

Vous dites un quart de votre temps pour les achats et la logistique, et le reste ?

En gros la production représente un autre quart ainsi que la gestion commerciale et administrative. J'utilise le reste du temps, concentré en général sur le 1er trimestre, à me remettre en question, à regarder sur des sites internet ce qui ce fait, à repérer les innovations à suivre, à rechercher des nouveaux fournisseurs.
C'est cette globalité dans l'activité de traiteur qui me plaît. Je touche à tout ; c'est ça le fait d'être artisan.

Pour finir, quel conseil donneriez vous aux jeunes qui veulent choisir ce métier?

De la passion, une solide formation, du professionnalisme.