



C-GASTRONOMIE

Au nom de la qualité

Sur l'échiquier des traiteurs, C-Gastronomie avance ses pions à une vitesse déconcertante, si bien qu'à l'heure de souffler sur une symbolique dixième bougie, son équipe est en ordre de marche pour renverser les rois du secteur.

Texte : Morgan Couturier - Photo : Fabrice Schiff

Une énergie débordante insufflée par la famille **Darnault**, actionnaire principal, et leur complice de toujours, le chef **Christophe Foulquier**. Sorti des premières promotions de l'Institut Bocuse, **Charles Darnault** ne pouvait échapper à cette case, après avoir vu mûrir, tout au long de ses études, sa vocation pour l'événementiel. Une destinée confortée par sa femme, **Isabelle**, passée maître en la matière, avec une quinzaine d'années consommées sous le giron de GL Events. Sa formation terminée, le PDG de C-Gastronomie a pris le soin d'égayer sa destinée. Sa passion l'emporte alors chez Potel et Chabot, qu'il érige en référence, avant de croiser le fer avec la restauration russe. De ces expériences salutaires et formatrices, l'homme d'affaires perçoit les rudiments du métier, qu'il peine à retrouver à l'heure de débarquer entre Rhône et Saône. « *Quand je suis arrivé Lyon, j'ai constaté qu'il y avait un gouffre entre l'offre parisienne et l'offre lyonnaise, en termes de traiteur événementiel, détaille-t-il. Il y avait une grosse marge entre les différentes prestations que l'on pouvait voir se faire à Lyon et celles de Paris. Je voyais bien ce qu'il se passait, sur la scène et dans les coulisses. Je me suis dit, il y a quelque chose à faire.* ». Cette envie manifeste, Charles Darnault doit néanmoins la mettre sous silence. « *Quand on est étudiant, on n'a pas forcément les armes* », justifie

l'intéressé, lequel bénéficie de l'activité de son grand-père, spécialisé dans le bâtiment, pour s'accorder une reconversion. Soutenu par son beau-père, ce grand admirateur de **Monsieur Paul** fonde son entreprise. Le succès suit, la maison mère faisant naître plusieurs petits.

TIRER VERS LE HAUT LA QUALITÉ DES PRESTATIONS LYONNAISES

C-Gastronomie prend forme, dont le cap bien établi, l'orienté vers la qualité. « *On a souhaité prendre pour modèle le traiteur parisien, Potel et Chabot. Notre ambition est de suivre ses traces et peut-être un jour, être au moins comparé* », avance le membre fondateur de la fondation Bocuse. Avant de clarifier « *on suit toujours cet exemple de qualité. On a un cap qui est celui-là et sur lequel on ne va jamais lâcher. A l'appel des sirènes du volume, nous répondons non. On a avant tout choisi de se diversifier. On est arrivé sur un marché où les acteurs étaient bien présents et cela, depuis*

très longtemps. On ne déloge pas comme ça des protagonistes aussi implantés. N'étant pas lyonnais et inscrit dans le réseau, on n'avait pas d'autres choix que d'agir par la qualité ». Cette éthique s'avère payante, l'enseigne « *frôlant les 10 millions d'euros l'année prochaine* ». Pour forger cette solide réputation, le traiteur s'inspire du marché parisien, avec l'intime conviction de tirer vers le haut la qualité des prestations lyonnaises. « *Il y avait une guerre des prix. On a essayé de se sortir de ça. Le prix n'est pas un argument pour nous. Si le client vient en commençant à nous parler d'argent, assez rapidement, on va se désintéresser de l'affaire. On veut avant tout qu'on nous parle de produits. S'il s'agit juste de nourrir des gens, on n'est plus dans l'événementiel mais dans la restauration collective* ». Afin de respecter ses engagements, C-Gastronomie réalise donc son marché sur les terres des chefs étoilés, histoire aussi de sortir de cette incommode image de « *plats réchauffés* ». « *Ça me fait hurler !* », confesse l'entrepreneur. Jusqu'au pain, la société s'attache alors aux produits locaux. Une finesse qu'elle retranscrit dans son service et l'élaboration de ses événements. À raison, si l'on en juge les chiffres, éloquent au regard de la relative jeunesse de l'entreprise, qui compte désormais 110 collaborateurs.