

Date : 14/06/12

Roland-Garros 2012, un record aussi pour Potel & Chabot

Sy.S.



Plus de 800 collaborateurs ont été mobilisés cette année sur Roland-Garros.

Si Nadal a décroché le record de finales gagnées à Roland-Garros, le traiteur Potel & Chabot affiche une autre prouesse, celle d'être présent depuis plus de 30 ans au sein des Internationaux de France de Tennis, avec ce challenge : « être toujours plus créatif et surprenant ». La capacité du traiteur ? « Avoir su créer une véritable restauration à Roland-Garros » confie Jean-Pierre Biffi, chef des cuisines de Potel & Chabot, qui ajoute « avant, nous étions dans le 'banqueting'. Nous avons fait progresser le niveau d'exigence. La volonté de la Fédération Française de Tennis et de Potel & Chabot a été de faire de la vraie cuisine. Cela a influencé notre vision pour toute notre présence à Roland-Garros. On s'est dit qu'il était possible de recevoir nos hôtes au lieu de simplement leur servir à manger. » Cuisines éphémères, cuisines relais : la logistique mise en place est assez 'phénoménale'. Il s'agit en effet d'assurer quelque 5 000 repas par jour. Près de 800 collaborateurs du traiteur ont

Évaluation du site

Le site du magazine professionnel L'Hôtellerie-Restauration diffuse l'actualité des professionnels de la filière, ainsi que des dossiers concernant le droit, le marketing, un espace emploi, etc.

Cible
Professionnelle

Dynamisme* : 19

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

été mobilisés cette année. « Si l'événement ne dure que 15 jours, un premier débriefing se fait dès septembre puis à partir de janvier vont se bâtir les nouveaux menus. Nos équipes commerciales, elles, s'installent au coeur du Stade plus de deux mois avant le tournoi dans des bureaux spécialement dédiés. En mars, tous les menus de la quinzaine, après avoir été conçus et présentés en interne, font l'objet d'une dégustation. Nos clients, ainsi que la FFT, découvrent dans un premier temps tous les mets dressés puis goûtent trois entrées, trois plats, trois desserts ainsi qu'une sélection de vins afin d'élaborer les accords mets et vins. Au moment de cette dégustation, un showroom est ouvert pour une durée d'un mois afin de présenter toutes les références proposées. De cette façon, chaque client vient sélectionner les arts de la table, le mobilier et les décorations qu'il souhaite pour son espace » commente le traiteur. En 2012, Potel & Chabot a également accentué sa démarche 'éco-responsable' en limitant son bilan carbone, en privilégiant des fournisseurs du circuit court et en limitant les déchets. « Le fait d'assurer une préparation complète des menus sur site contribue déjà à réduire leur volume » précise Potel & Chabot. D'autres **actions** intéressantes sont mises en place dans le cadre du tournoi par le traiteur comme la récupération quotidienne du pain frais non servi qui, depuis trois ans, est immédiatement redistribué à l' **association** La **Mie** de **Pain** .