

Retrouvez ce supplément sur notre site :
www.jhm.fr/supplements

Novembre 2011

Jhm 
ECONOMIE



Ceux qui osent...

Le Journal de
LA HAUTE-MARNE

ENTREPRISES

Jean-Marc Bouquin joue les MasterChef



Jean-Marc et Florian Bouquin se lancent dans les cours de cuisine.

Installé à Jonchery, le traiteur Jean-Marc Bouquin, qui travaille avec son fils Florian, s'apprête à lancer une nouvelle activité très en vogue : les cours de cuisine. Ils investissent pour cela dans la construction d'un atelier.

Traiteur dans son garage à ses débuts, Jean-Marc Bouquin exerce depuis huit ans son activité dans un bâtiment neuf, situé ruelle des Prélots, à Jonchery. Depuis une quinzaine d'années, son fils Florian travaille à ses côtés.

Tous deux partagent une même passion pour la cuisine. Des recettes traditionnelles aux plus complexes et innovantes, de l'entrée au dessert, ils n'ont pas de secteur réservé. Leur fameux Lorrainois au coulis de mirabelle et Bergamote est un véritable délice...

Ils se sont en outre trouvés une spécialité : travailler les produits oubliés. « Je suis issu d'une famille d'agriculteurs, raconte Jean-Marc Bouquin, attaché à ses racines. Nous travaillons beaucoup de légumes anciens, ainsi que des plantes... » Les Bouquin, père et fils, font sécher leurs propres fleurs de groseille, leur menthe poivrée et fabriquent eux-mêmes des mélanges qui seront employés aux fourneaux durant

toute la saison, pour agrémenter les sauces ou décorer les desserts. Une touche personnelle fort appréciée des gastronomes.

Des ateliers de cuisine en 2012

Leur activité étant très saisonnière, les Bouquin ont décidé de se lancer un nouveau défi : ouvrir un atelier où seront proposés des cours de cuisine. Une extension de 180 m² de la bâtisse est en cours de réalisation à Jonchery. Dans l'atelier, on trouvera douze postes de travail tous équipés du nécessaire pour cuisiner. Le chef, qui prendra place au centre de la pièce, pourra diriger les opérations, étapes par étapes.

« Nous avons décidé de proposer des cours de cuisine parce que nous avons beaucoup de demandes. En Haute-Marne, il n'y a rien pour l'instant, il faut aller à Dijon ou ailleurs pour se former », détaille Jean-Marc Bouquin. Des sessions

thématiques seront proposées aux stagiaires, « comme le gibier, les mets des fêtes de fin d'année ou la cuisine traditionnelle... ». De nombreuses possibilités s'ouvrent à la famille Bouquin qui prévoit de faire également appel « à des chefs connus » pour animer ces sessions de formation qui devraient débiter en 2012.

Avec le nombre d'émissions qui se multiplient à la télévision, les cours de cuisine ont le vent en poupe.

Mais les traiteurs envisagent de proposer un autre petit plus en construisant une serre pédagogique au sein de leurs murs. Celle-ci permettra « d'expliquer aux enfants comment poussent les plantes, de les voir et d'apprendre comment les utiliser », reprend le chef d'entreprise. Cet espace s'ouvrira aux classes scolaires, aux centres de loisirs ainsi qu'aux stagiaires des ateliers cuisine. L'année à venir promet d'être chargée !