

Grande première dans la restauration collective

Sogeres crée son style culinaire
en partenariat avec Alain Ducasse Formation

Son ambition : se rapprocher des codes de la restauration commerciale

Restaurateur dans l'âme et précurseur par nature, Sogeres s'est fixé une nouvelle ambition : sortir la restauration collective de ses réflexes de quantité et d'efficacité, et rayer définitivement le mot "cantine" de notre vocabulaire. Aujourd'hui, Sogeres se dote d'une Identité Culinaire[®], mise au point avec les équipes d'Alain Ducasse Formation, qui rapproche la restauration d'entreprise de la restauration commerciale.

Un virage qui répond aux aspirations des convives

Pour réinventer sa restauration, Sogeres a mené l'enquête auprès de ses convives, qui ont imaginé la restauration idéale. *"Que ce soit bon, tout simplement !"* *"Découvrir de nouvelles saveurs..."* *"De la belle vaisselle, c'est important !"* Du goût avant tout, des produits et des recettes qui changent de l'ordinaire, et du style. C'est ainsi que Sogeres a trouvé matière à rupture.

À la recherche d'un style Sogeres

Les fondamentaux de la personnalité de Sogeres étaient là. La sélection rigoureuse des produits préférant le frais et les grandes marques, la recherche d'esthétique dans la prestation et le sens de l'époque étaient autant de signes caractéristiques de la restauration Sogeres, mais insuffisants pour rallier tous ses restaurants dans une seule et même personnalité forte, immédiatement reconnaissable et définitivement différenciante.

L'Identité Culinaire[®] avec Alain Ducasse Formation

Identité Culinaire[®] est un programme international de conseils créé à l'attention des professionnels des métiers de bouche (restauration commerciale indépendante, restauration de l'extrême, "catering" avion, train...). Composée de différentes phases, la nouvelle Identité Culinaire[®] mise en place permet aux entreprises clientes de porter un regard nouveau sur leurs prestations culinaires. C'est pour définir cette Identité Culinaire[®] unique que Sogeres a décidé de faire appel à des experts et a choisi Alain Ducasse Formation. *"Pour sa philosophie culinaire, sa vision à la fois simple et foncièrement moderne de la cuisine, pour son estime du métier et son art de dynamiser les talents, pour sa capacité à codifier ses savoir-faire et à les transmettre"* explique Jean-Paul Fontan, Président du Directoire de Sogeres.

Épurée, élégante et légère :

naissance de l'Identité Culinaire[®] Sogeres pour l'entreprise

L'audit initial. Une première phase d'analyse des valeurs culinaires de Sogeres et des contraintes de la restauration d'entreprise a permis aux équipes de Sogeres et d'Alain Ducasse Formation de croiser leurs regards et de définir ensemble les enjeux de l'Identité Culinaire[®] Sogeres.

Itinéraire d'une simplification générale. La création de l'Identité Culinaire[®] Sogeres a commencé par l'élaboration de grands principes : *“Une philosophie de travail, une rigueur dans les gestes et la simplification volontaire et visible de la prestation”* résume Jacques Bally, Directeur de la branche Conseils et Formation du Groupe Alain Ducasse. La simplification allait toucher une à une toutes les facettes de la restauration Sogeres.

> La mercuriale **produits** Sogeres est strictement limitée aux produits frais et épurée de toute préparation industrielle. Fabrication “maison” inspirée de la tradition culinaire : c'est la règle.

> Retour aux **techniques** de cuisson qui valorisent le goût. Grillé, rôti, sauté ou à l'étouffée, chaque viande et chaque poisson a sa technique de cuisson adaptée et inscrite dans le marbre des cuisines.

> Place aux **recettes** épurées, au mariage subtil des saveurs et à la justesse des compositions. Les équipes d'Alain Ducasse Formation ont mis au point plus de 400 recettes codifiées en fiches techniques, de l'entrée au dessert.

> Clé de la nouvelle Identité Culinaire[®] Sogeres : l'élégance de la **présentation**. Un dressage simple, débarrassé de tout rajout “décoratif”, et surtout une vaisselle design qui valorise la recette. Les spécialistes d'Alain Ducasse Formation ont défini des contenants obligatoires, et Sogeres les a suivis.

> Pour aller jusqu'au bout de l'Identité Culinaire[®] Sogeres, il restait à revisiter le **service**. Suppression de la louche et du calot pratique ! Le chef Sogeres revient à la gestuelle de l'art culinaire, au service à la cuillère et au tour de moulin aérien. Il retrouve aussi la toque de chef et renoue avec son prestige d'origine.

La nouvelle Identité Culinaire[®] Sogeres était née, épurée, élégante et légère, et proche des codes de la restauration commerciale.

Un déploiement rigoureux et rythmé

Le calendrier de la formation des collaborateurs Sogeres est calqué sur celui du déploiement dans les restaurants. Au 1^{er} février 2005, 228 collaborateurs Sogeres de toutes les régions ont suivi la formation à la nouvelle Identité Culinaire[®] : 118 cuisiniers et 67 spécialistes "hors d'œuvre et desserts", mais aussi 32 cadres d'exploitation et commerciaux, et 11 conseillers chargés d'accompagner le déploiement de l'Identité Culinaire[®] Sogeres dans les restaurants.

5 jours de formation intensive

La formation technique se déroule sur 4 jours dans le Centre Alain Ducasse Formation à Argenteuil. Au programme, démonstration puis mise en pratique des techniques culinaires de l'entrée au dessert : le tranchage, les cuissons, les sauces par réduction et jusqu'au dressage élégant de l'assiette. Un jour d'initiation aux nouvelles règles d'organisation en cuisine complète la formation.

Une rupture progressive

Défi suivant : la mise en œuvre de la nouvelle Identité Culinaire[®] dans tous les restaurants d'entreprise gérés par Sogeres à travers la France d'ici à fin 2005. Passer de la restauration collective à la vie "comme au restaurant" ne se fait pas partout du jour au lendemain. Pour entraîner progressivement les convives dans cette aventure, Sogeres a défini 3 niveaux d'Identité Culinaire[®].

Le niveau 1 fait apprécier les nouvelles techniques de cuisson et de présentation, et s'applique immédiatement dans tous les restaurants d'entreprise.

Le niveau 2 propose une carte du jour plus courte renouvelée tous les jours et des assiettes plus aérées. C'est le grand changement !

Le niveau 3 est le nec plus ultra de l'Identité Culinaire[®]. Une vaisselle design valorise la prestation et parachève le style Sogeres. C'est le niveau proposé à tous les nouveaux clients.

Une panoplie d'outils et le coaching de chefs ambassadeurs et d'auditeurs habilités par Alain Ducasse Formation soutiennent la dynamique générale.

Aviva, Axa, Bonduelle, Canal+, Crédit Agricole (Lyon), INSEE, Natexis Banques Populaires et OGER International ont déjà préféré la cuisine épurée, élégante et légère de Sogeres. Entre la restauration collective et la restauration commerciale, la frontière est tombée pour le plus grand plaisir des convives et la plus grande fierté des hommes et des femmes Sogeres.

Sogeres en bref

Sogeres occupe une place à part sur le marché de la restauration collective. Membre du Groupe Sodexho Alliance depuis 2001, Sogeres réalise un chiffre d'affaires de 363 millions d'euros et affiche une croissance record continue de plus de 10 % en 2004. Restaurateur de tous les segments (entreprise, scolaire, santé, résidences de personnes âgées) dans toutes les régions de France, Sogeres compte 6 000 collaborateurs. Petit parmi les grands et confronté à la concurrence des acteurs régionaux, Sogeres n'a de cesse de marquer sa personnalité... et son secteur. Ardent défenseur de la qualité dans l'assiette, puis champion de l'équilibre nutritionnel, Sogeres franchit une nouvelle étape qui fera date dans l'histoire de la restauration collective.

Alain Ducasse Formation en bref

Alain Ducasse Formation (ADF) regroupe les activités Conseils et Formation du Groupe Alain Ducasse. Il dispense des formations pour les professionnels (Centre de formation d'Argenteuil), les amateurs (Ecole de cuisine à Paris) ainsi que du conseil sur mesure grâce à son programme international : Identité Culinaire®. Alain Ducasse Formation se développe fortement à l'international à travers ses activités de conseils, ses séminaires internationaux et ses écoles de cuisine franchisées.

Pour toute information

SOGERES

Service de presse : SELF IMAGE

Isabelle Gauquelin - Laurence Lecerf

Tél. : 01.47.04.70.70

Email : llecerf@selfimage.fr

GROUPE ALAIN DUCASSE

Service de presse : Sarah MONPEURT

Tél. : 01.53.67.66.30

Email : presse@alain-ducasse.com