



Jean-François BRICAUD et Corinne BRICAUD

Qui sommes-nous ?

Notre parcours professionnel.
De chefs d'entreprise Charcutier Traiteur à formateurs experts des métiers de bouche.

Maison COUSIN
Poitiers
1988
Traiteur de réception

Tout juste sortis de leur apprentissage, Jean-François et Corinne se rencontrent en 1988 dans l'entreprise Traiteur Cousin à Poitiers. Ils ne se quitteront plus et travailleront ensemble, Jean-François au laboratoire et Corinne en magasin.

Le Traiteur Cousin leur fait découvrir la réalisation de grandes prestations traiteurs avec l'organisation d'une production de volume pour une clientèle exigeante.

Charcuterie Siozade
Au Porcelet Rose
Sceaux
1991
Avec M. Chartier MOF

Leur envie d'apprendre et de découvrir d'autres univers conduits Jean-François et Corinne à quitter leur Poitou natal pour découvrir la région parisienne.

La Charcuterie Siozade à Sceaux les accueille. Jean-François travaille avec Monsieur Chartier, MOF, et apprécie la rigueur d'organisation d'une grosse brigade de production.

En magasin, Corinne s'épanouit au sein d'une équipe de 18 vendeuses formées à l'excellence de l'accueil et du service à la clientèle.

Charcuterie
La Bourbonnaise
1994
Saint-Mandé
Charcuterie familiale

Poussés par la soif d'apprendre et de découvrir d'autres univers, Jean-François et Corinne exercent ensuite leur métier respectif à la Charcuterie La Bourbonnaise à Saint Mandé. Petite entreprise familiale, Jean-François y découvre de belles recettes de charcuterie et de cuisine traiteur et Corinne apprécie la proximité avec la clientèle et le talent de vendeuse de la patronne Madame Foucat.

Aux Délices de
Touraine
Tours
1995
M. et Mme Rabaye

Jean-François et Corinne quittent la région parisienne pendant quelques mois pour la ville de Tours et la Charcuterie Rabaye.

C'est l'opportunité pour Jean-François de prendre le tour de main pour la fabrication en grands volumes au quotidien des andouillettes, des rillons, mini rillons et des rillettes tourangelles.

Corinne saisit cette occasion pour se perfectionner dans la connaissance des produits de charcuterie régionaux et conseiller la clientèle.

Charcuterie Odeau
M. Etienne Jeanneau
St Germain en Laye
1995
Traiteur de réception

En 1995, Jean-François et Corinne retournent en région parisienne pour travailler à la Charcuterie Traiteur Odeau à Saint Germain en Laye.

Encore une expérience enrichissante avec un chef passionnant, Monsieur Etienne Jeanneau, et la fabrication de produits traiteurs haut de gamme.

C'est la dernière étape avant leur installation.



Charcuterie Lyonnaise
Antibes
De 1996 à 2023

En 1996, La Charcuterie Lyonnaise à Antibes était à vendre. Maison fondée en 1911, l'entreprise était proche du dépôt de bilan après avoir connu des heures de gloire et de grande notoriété.

Jean-François et Corinne furent tous les deux immédiatement séduits par l'histoire de cette Maison. Le challenge de reprendre une entreprise en grande difficulté les stimulaient.

L'entreprise fabriquait de moins en moins, la qualité de la vente n'était plus au rendez-vous et la réputation du commerce s'était dégradée.

Mais cette entreprise avait un point fort : un excellent emplacement.



**C.A.
+ 30 %
Par an**

La Charcuterie Lyonnaise, c'est 27 ans d'activité et un modèle de réussite applicable à tous les charcutiers traiteurs.

Un chiffre d'affaires de + 30% dès la première année.

Une évolution constante chaque année.

Progression du C.A. multiplié par 5.

La limite a été la taille des locaux et l'impossibilité d'agrandir.

Les clés principales de la réussite que nous souhaitons transmettre à nos confrères et à leurs équipes.

| | | | |
|---|--|---|--|
|  <p>L'équipe Fidélisation Motivation Formation</p> |  <p>Les locaux Praticité Modernité Bien accompagné</p> |  <p>Les produits Tradition Innovation Rentabilité Qualité</p> |  <p>La vente Accueil Savoir faire Fidélisation</p> |
| De 2 salariés à 20 salariés | 3 réalisations de travaux | Chiffre d'affaires x 5 | + 30% C.A. par an |

Depuis 25 ans, Jean-François et Corinne Bricaud se forment auprès de grands professionnels charcutiers, traiteurs ou ingénieurs qualité spécialisés auprès des artisans des métiers de bouche.

Un parcours riche d'apprentissage et d'échanges d'expériences.

| | | | |
|-------------------------|---------------------|---------------------|------------------|
| Christian Ignace | MERCI À VOUS | Jacques Chêne | |
| El Djouher Nacer Chérif | François Massaloux | Emmanuelle Resche | |
| Paul Pommé | Gilles Bertrand | Anne-Sophie Denoual | Sandrine Touzani |