



www.entre-mets.f

52 Quai le Gallo ,92100 Boulogne Billancourt



## Interview

Richard cultive la satisfaction client depuis longtemps, après avoir grandi derrière un bar, il bénéficie d'une expérience importante dans la restauration qui l'emmène à créer finalement en 2006 Entre-Mets Traiteur.

### Interview Entre-Mets traiteur

#### **Pouvez-vous donner trois mots qui vous caractérisent ?**

Rigueur

Ecoute des besoins du client

Flexibilité

#### **Avez-vous une ligne directrice propre ?**

Satisfaire notre client et ses convives est le leitmotiv d'Entre-Mets Traiteur.

#### **Quel est votre style culinaire ? Comment décririez-vous votre cuisine ?**

Un brin riche et gourmand, avec de beaux produits du terroir. Ma cuisine est contemporaine tout en proposant un juste équilibre entre modernité et tradition.

#### **Avez-vous un concept particulier ?**

Nous ne proposons pas de carte impersonnelle. Chaque réception est pensée et budgétée selon les désirs de nos clients et les saisons. Ce sont leurs attentes qui m'inspirent.

#### **Avez-vous une spécialité ?**

Un plat fou, pour les courageux, « l'Os à moelle, carpaccio de St Jacques et œufs de hareng » ou en version plus classique, un onglet de veau avec une sauce au camembert. J'apprécie particulièrement Les huîtres de pleine Mer de Mr Le Tallec où on retrouve toute la vivacité de Cancale. Je suis un brin chauvin de ma Bretagne natal, Paimpol.

#### **Qu'est-ce qui vous différencie de vos concurrents ?**

MON IMPLICATION

#### **Quelles sont les tendances qui se profilent selon vous ?**

On recherche de plus en plus à manger locavore, « mangeons à notre porte ! »

#### **Quelles sont vos plus belles références ?**

Canal +, Bein sport, Stade Français, Equipe de France de Football féminin, Salon Mondial de l'automobile, Seven 2018 de Rugby, la Mairie de Paris...

#### **Quels conseils donneriez-vous aux internautes pour la sélection de leur traiteur ?**

L'expérience est une valeur sûre

**Richard Le Pladec**