

Le Tour des Terroirs : d'une passion pour la gastronomie et la cuisine à l'aventure entrepreneuriale

Elise Grandidier

Peux-tu nous présenter ton parcours ? Comment t'es venue l'envie d'entreprendre dans le secteur de la gastronomie et plus largement dans celui de l'agro-alimentaire ?

J'ai fait tout mon collège et lycée à Metz, j'avais une grand-mère avec qui on cuisinait énormément sur mon temps libre ; on avait même écrit un livre de recettes. Idem pour ma nourrice, je cuisinais beaucoup avec elle. J'ai eu cette envie d'aller dans le secteur de la gastronomie pour ces raisons surtout que du côté de mon père, la famille est issue de l'agriculture. Ils ont des fermes agricoles surtout dans la partie céréalière.

J'ai commencé avec un Bachelor en Arts Culinaires à l'Institut Paul Bocuse pour découvrir le métier de cuisinier. On a, comme dans Top chef, des semaines où on apprend à travailler des légumes, des volailles et œufs... avant d'avoir des examens de 2 heures en fin de semaine pour tester la recette et la faire goûter au chef pour être noté sur notre évolution. On avait aussi des QCM pour apprendre les différents poissons ou différentes pièces de viande, des cours type développement durable pour nous sensibiliser aux actions/initiatives éco-responsables en cuisine qui prennent de plus en plus d'importance et des matières plus techniques comme les démarches HACCP¹.

J'ai fait deux stages lors de mon Bachelor, le premier était au Château de la Messardière à Saint Tropez. C'était pendant 4 mois, mais je suis

restée un mois de plus car il me restait un mois de battement avant la reprise de l'année. C'était sympathique pour un premier stage d'être à Saint Tropez dans une équipe assez jeune et saisonnière. C'était formateur car on se rend compte des vraies heures d'un cuisiner et le travail que ça représente.

En troisième année j'ai fait mon stage à Londres chez Hélène Darroze, qui maintenant est un trois étoiles Michelin mais j'y étais quand le restaurant était à deux étoiles. Hélène Darroze est très portée sur les bons produits - Londres n'est pas la ville où on peut sourcer² les meilleurs produits - donc beaucoup d'entre eux venaient de France ; surtout du Sud-Ouest sa région d'origine. On retrouve les mêmes produits dans son restaurant parisien et à la Villa La Coste. C'est là que j'ai pris conscience de l'importance des produits en cuisine, sachant que c'est compliqué pour les écoles hôtelières de se sourcer auprès de producteurs indépendants. À l'Institut, on a une semaine pour apprendre les modalités du sourcing ou l'économat, en faisant des commandes auprès de grossistes³. Maintenir et pérenniser le lien avec les produits et producteurs locaux est un sujet essentiel à développer en partenariat avec les écoles hôtelières qui forment les acteurs culinaires de demain pour assurer une préservation des savoir-faire et richesses de proximité.

À Londres, j'ai voulu terminer ma formation en retournant à l'Institut Paul Bocuse pour une année de spécialisation en "Entrepreneuriat". Durant

¹ Acronyme anglo-saxon signifiant ' Hazard Analysis Critical Control Point' et désignant une méthode ou un outil de travail utilisé dans le domaine de la sécurité des aliments dans tous les domaines et permet de contrôler la qualité des denrées pour prévenir tout type de risque.

² Anglicisme adopté dans le langage courant qui peut être traduit de façon littérale comme une "recherche de

source" ou le fait de chercher activement différents moyens de se procurer quelque chose

³ Le sourcing fournisseur, c'est la démarche qui consiste à identifier vos potentiels nouveaux partenaires et à les comparer entre eux afin d'obtenir le meilleur rapport entre qualité, prix, et délais de production. En résumé, cela consiste donc à rechercher, localiser et évaluer ses fournisseurs.

mon année de stage, j'ai voulu créer mon projet ; j'avais déjà eu une expérience dans l'évènementiel sans forcément que ce soit de la valorisation des producteurs mais c'est un domaine qui me plaisait déjà beaucoup.

Je suis donc allée voir le directeur de l'Institut Paul Bocuse Hervé Fleury pour lui proposer le projet des Graines d'Or - c'est un événement avec une remise de trophée dans le monde du jardinage. Mon père est éditeur et gère des journaux dans ce secteur. Annuellement, ils organisent ce trophée pour récompenser les entreprises comme Jardiland ou Truffaut mais au lieu de proposer une offre classique traiteur on trouvait intéressant de proposer des pièces cocktail en lien avec ce monde du jardin (potager, barbecue...). Mr Fleury a accepté que l'Institut soutienne le projet et c'est à ce moment-là que j'ai compris qu'au lieu de faire de la cuisine pure et dure, je voulais travailler dans l'évènementiel et y lier ce que j'affectionne : mettre en avant de la fourche à la fourchette le producteur et le chef.

C'est de là qu'est parti le Tour des Terroirs et l'idée de faire des événements éphémères. On a organisé un premier dîner de lancement à Metz - où 80 personnes ont été accueillies (chefs, élus, partenaires, journalistes) - avec le chef Le Cossec qui est l'ancien chef exécutif de l'Institut Paul Bocuse et qui m'a aidé pour toute la création de l'association. L'Institut a été un vrai pilier car j'ai pu démarcher des grands chefs qui ne se seraient pas forcément intéressés au projet Tour des Terroirs sans la notoriété qu'apporte l'Institut. L'école est comme une grande famille, il était plus simple de démarcher le réseau d'Alumni pour dénicher des ambassadeurs du goût. On aime faire des soirées pour se retrouver entre anciens... c'est comme ça que tout a débuté !

Entrepreneuriat et innovation : La gastronomie au service de la valorisation des métiers et savoir-faire des agriculteurs

Comment est né le projet « Le Tour des Terroirs » ? Comment l'aventure entrepreneuriale a commencé pour toi ?

Quels ont été tes premiers pas dans l'entrepreneuriat et quels sont les objectifs de cette association ?

De Graines d'Or à la conceptualisation des Toqués de l'Agriculture...

Graines d'Or était mon projet avant de partir à Londres, ensuite je suis partie de l'autre côté de la Manche et j'ai entamé cette année de spécialisation à l'Institut Paul Bocuse. C'était la première année avec une promotion de quatre personnes, pour le coup c'était très formateur car presque comme des cours privés où il fallait venir avec un projet en tête. Mon idée était de créer des événements qui valorisent les agriculteurs avec des chefs mais ce n'était pas encore le "Tour des Terroirs"... c'était assez flou. Pendant ces six mois, j'ai lancé l'association et dessiné le projet avec Hervé Fleury qui en est l'actuel président. On avait une thèse à faire à la fin des six mois pour montrer le business plan de l'entreprise, les plans de développement, le nombre d'adhérents, les premiers événements... C'était très intéressant car c'était une période très intense et on voyait le projet avancer concrètement.

Après ces six mois, j'ai voulu faire un Master 2 je me suis donc renseignée sur ce qu'il y avait au niveau de l'Entrepreneuriat. L'association était déjà lancée mais je me suis lancée dans un Master Entrepreneuriat à l'Institut Paul Bocuse, ce sont des formats assez courts, à l'EM Lyon Business School par exemple ce n'était pas plus de huit mois. Je continuais le "Tour des Terroirs" mais vu que j'en étais aux débuts c'était surtout lancer la communication, faire des interviews chefs et producteurs, rencontrer des professionnels tout en continuant de me former pour apprendre toutes les bases de l'Entrepreneuriat et ne rien louper.

Toute la phase de conception s'est faite à l'Institut et la partie concrète à l'EM Lyon, là où la soirée de lancement fut organisée. Ensuite, on devait faire un stage à la fin de l'EM Lyon donc je suis allée rejoindre l'entreprise de mon père pendant six mois ; en plus des magazines dans le monde du jardinage, il en a aussi dans le monde du transport. On s'écarte du monde des terroirs mais l'idée était

de développer le "Tour des Terroirs" et mon expérience événementielle.

Il m'a donné l'opportunité au sein de l'équipe événementielle de réaliser l'offre VIP des 24h Camion au circuit Bugatti au Mans. C'était deux déjeuners de cinquante personnes où on a fait appel à trois chefs ambassadeurs de l'association comme Jean-Sébastien Monnet, qui est un chef étoilé de l'auberge de Bagatelle, Vincent Faucher qui est un ancien diplômé de l'Institut Paul Bocuse et le chef et étudiants de l'école Sainte Catherine. L'idée est toujours de faire entrer un lycée hôtelier dans la démarche pour les sensibiliser à l'approvisionnement des circuits courts. Le challenge de ce carré VIP était de proposer un menu gastronomique constitué exclusivement de produits de la Sarthe. La parole fut donnée aux agriculteurs sans que ce soit trop intrusif. Ce sont des déjeuners d'entreprise, il faut que l'ambiance soit intimiste mais qu'il y ait une expérience supplémentaire lors du repas. Les six mois de stage se sont terminés sur ces trois jours d'événement.

Par la suite, on avait une thèse à faire à l'EM Lyon, ce qui m'a percuté c'est l'évolution entre la première et la deuxième composition ; avec un projet qui devenait de plus en plus concret. C'est par chance que le syndicat des Jeunes Agriculteurs a entendu parler de l'association le Tour des Terroirs et de l'événement au circuit Bugatti. On a été contactés avant de les rencontrer à Paris, il y avait Angélique⁴ qui était à l'EM Lyon avec moi. Le syndicat m'a expliqué leur projet : tous les dix ans, ils organisent un événement pour la promotion de l'agriculture et cette année ils aimeraient que ça soit à travers la gastronomie. On a travaillé sur le concept à proposer avant d'en venir aux "Toqués de l'Agriculture". C'est un événement où on valorise les produits des jeunes agriculteurs, le métier et le savoir-faire à travers la gastronomie pour aller au plus proche des consommateurs. C'était une idée où on use de la notoriété des chefs, qui sont vecteurs de communication, pour promouvoir les

agriculteurs et producteurs qui ne sont pas mis en avant au quotidien. Dans notre équipe on a une chargée de rédaction, Claire, qui est journaliste agricole et réalise tous nos portraits adhérents et newsletter quotidienne que l'on envoie à tous les membres de l'association pour informer des actualités par filière, agricole ou gastronomique et des prochains événements organisés.

Par exemple, dans les interviews du début, on demande au chef de relayer les vidéos sur leurs réseaux sociaux. Toutes les interviews abordent ce que le bien-manger représente, quelles relations les chefs entretiennent avec les agriculteurs et quelle dynamique de sourcing ils ont pour qu'ils nous épaulent sur la partie communication. Ils sont quotidiennement en relation directe avec les producteurs et artisans, et donc ils sont essentiels pour communiquer sur l'amont et l'aval du produit.

... Du Tour des Terroirs aux Toqués de l'Agriculture

L'idée de base de l'association était d'Informer, Fédérer et Valoriser les secteurs du bien manger. On regroupe des professionnels des métiers de bouche qui sont nos ambassadeurs du goût (chefs, sommeliers et autres spécialistes) et se mobilisent sur nos événements pour référencer et valoriser les artisans et producteurs soucieux de qualité.

Notre démarche est BtoBtoC⁵ car notre but est de créer du lien entre nos chefs et producteurs avant de les mettre en relation avec les consommateurs. Dans un premier temps on crée une rencontre entre les chefs et les producteurs avant de pouvoir ensuite créer des marchés de producteurs où le chef va sublimer en direct les produits pour inciter le consommateur à consommer local et de qualité. On utilise le créneau de la gastronomie pour valoriser la partie agricole.

On a des journées adhérentes mensuelles, la prochaine est à Neuvic à côté de Bordeaux. C'est une journée où on regroupe une quarantaine

⁴ Une intéressée du Tour des Terroirs et bénévole partielle, elle travaille désormais dans le consulting d'entreprise mais toujours intéressée par le bien manger

⁵ "Business to Business to Consumer" : domaine d'activité dans lequel, un produit ou service est d'abord vendu à des entreprises avant d'être revendu par ces dernières à des clients particuliers

d'adhérents (chefs, producteurs, artisans, fabricants de boissons..) pour les emmener à la rencontre d'un savoir-faire d'un de nos membres. La prochaine visite comprend deux rencontres, avec la carrière de Neuvic pour en apprendre plus sur la production de caviar et avec le Moulin de la Veissière qui est un producteur de farine et d'huile de noix et d'amande du Périgord. Pour le déjeuner on organise un apéro terroir où chaque adhérent ramène une spécialité ou ses produits afin de les faire goûter et expliquer son travail aux autres participants. Le but est vraiment de créer des rencontres humaines entre les adhérents, créer un contact avant de développer les échanges commerciaux entre eux. C'est une source importante pour nos producteurs artisans, certains ne travaillent qu'avec des chefs, qui ne sont pas forcément tournés vers la communication grand public. C'est très important pour eux d'avoir ces moments avec les chefs qui viennent déguster leurs produits et voir comment ils travaillent. À l'inverse, c'est important pour les chefs parce que répondre aux questions en salle et comprendre toute la procédure du produit permet de faire vivre une expérience différente aux convives.



© Le Tour des Terroirs

Il y a quelques années le « Tour des Terroirs » a mis en place l'initiative « Les Toqués de l'agriculture ». Quels sont les objectifs de ce projet ?

Les Toqués de l'Agriculture : une aventure humaine et alimentaire

Le syndicat des Jeunes Agriculteurs s'organise avec 14 régions, mes interlocuteurs sont les délégués régionaux (Centre Val de Loire, Outre-Mer...) car il y a toujours un référent qui mobilise le réseau en interne pour les faire venir sur l'évènement. J'ai mobilisé les chefs, ce en allant les rencontrer en amont via des événements dans les différentes régions pour présenter le projet et créer une dynamique interrégionale pour faire parler de l'évènement.

En plus des 14 stands régionaux, nous allons avoir une grande scène où seront animées des Masterclass binômes chefs-producteurs. On va avoir des intervenants qui sont des sommeliers, des pâtissologues, des brasseurs... tous les métiers de bouche pour représenter l'ensemble de la chaîne. Marion Thillou par exemple, qui vient de sortir un livre avec Matthieu Delmais, explique comment déguster ses pâtisseries et découvrir toutes les analyses sensorielles avec les différences à connaître entre le croquant et le craquant par exemple.

Le public va dépendre de l'offre selon les jours, il va y avoir une scène animée pendant les trois jours avec comme premier objectif de mettre en avant la parole des agriculteurs. Ils vont débiter la Masterclass pour parler du produit et du savoir-faire avant que le chef ne le sublime par une recette. Des dégustations seront offertes sur chaque Masterclass pour que les visiteurs puissent goûter le produit travaillé par le chef. Le vendredi soir, les Jeunes Agriculteurs proposent des planches apéritives avec leurs propres produits, type Happy Hour. Le samedi les Jeunes Agriculteurs cuisinent également avec des propositions de plats régionaux, par exemple la Bourgogne Franche Comté va préparer un boeuf bourguignon tandis que les Hauts de France vont cuisiner des Flammekueche. Le dimanche on met en scène les 14 chefs des 14 grandes régions, qui prennent place dans les différents stands pour proposer 300 portions par stands. À ce moment-là, ce sera une clientèle davantage tournée vers la rencontre directe avec le chef. Dans l'idée, les Jeunes Agriculteurs ne seront pas en cuisine le dimanche et pourront prendre le temps de discuter avec les visiteurs lorsqu'ils récupéreront

leurs portions gastronomiques des différents chefs.

L'évènement est intégralement financé par le fonds de dotation des Jeunes Agriculteurs, Terre innovante, qui est financé par des mécènes comme Crédit Agricole, Carrefour, Groupama, Nestlé, Carrefour... C'est eux qui ont permis l'évènement.

Avec l'association on est allé démarcher des partenaires logistiques et matériels comme Electrolux qui va monter toute la scène, l'école La Source qui nous aide pour la main d'œuvre, Atelier TB pour les tabliers 100% français... On a essayé de regrouper un maximum d'entreprises mais pour ce qui est financement propre c'est Terre Innovante qui prend en charge l'intégralité de l'évènement.

Le partenariat avec la jeune école La Source FoodSchool, qui a des promotions assez restreintes de 15 étudiants, en est un bon exemple. Ils sont dans une démarche éco-responsable et d'approvisionnement en circuits courts ce qui est rare dans les écoles hôtelières. Ils utilisent de nouvelles techniques culinaires, comme la fermentation où le fait de favoriser le végétal. Ils sont dans la démarche de faire découvrir à leurs étudiants des produits locaux et d'Ile-de-France c'est pour ça que nous sommes allés vers eux. Ils ont répondu directement favorablement car les apprentis étaient intéressés par l'idée de travailler avec des chefs renommés et des agriculteurs. Les apprentis vont réaliser le cocktail d'inauguration que nous allons servir pour les élus, les partenaires et les journalistes. Ensuite tout au long des trois jours ils accompagneront les chefs sur scène et sur les stands régionaux.



Elise Grandidier (à gauche) lors des Toqués de l'Agriculture -© Le Tour des Terroirs

Une internationalisation de prévue ?

L'idée de passer à l'international ne sera pas pour tout de suite, je suis actuellement la seule salariée de l'association donc il faudrait d'abord un salarié par région pour couvrir la France et avoir de plus en plus d'évènements. Par la suite pourquoi pas aller dans les frontières belges pour développer cette initiative aux frontières. Ce sera plus dans 10-15 ans, on ne veut pas aller trop vite parce que le but de l'association c'est que nos adhérents soient investis. La cotisation n'est pas très onéreuse (10 euros) mais l'idée est qu'ils en aient pour leur argent et qu'ils aient un retour et une plus-value concrète grâce au réseautage, la valorisation en participant à un marché de terroir et autres évènements organisés. Le premier focus est national et en région, et pourquoi pas plus tard à l'international.

A ton avis, quels dispositifs et partenariats pourraient favoriser l'entrepreneuriat des jeunes dans les systèmes agro-alimentaires ? Quels rôles peuvent jouer les innovations économiques, sociales, techniques dans l'émergence de l'entrepreneuriat dans les systèmes alimentaires ?

Personnellement, ce qui m'a aidé c'est d'abord le réseau de l'Institut Paul Bocuse et le réseau des Jeunes Agriculteurs. Le plus important est de communiquer sur son projet sur tous les réseaux accessibles. Il existe aussi quelques initiatives, comme Paris Smart Food qui est un incubateur de Start-up innovantes dans l'agro-alimentaire. Tous ces réseaux permettent aux Start-up d'échanger et de tester leurs idées... La Ferme Digitale est un autre incubateur intéressant qui s'intéresse surtout à l'AGtech. Tous ces modèles se développent et sont de bonnes initiatives. On peut mentionner Ecotable aussi, que les chefs et producteurs utilisent pour créer et développer leurs réseaux professionnels. Plus on échange avec des professionnels du secteur, plus on peut former son idée et son projet. Je n'avais pas un projet tech à la base même si j'aurais bien aimé pouvoir travailler via des applications plutôt que des tableaux Excel ; il faudra attendre qu'on se développe pour changer de fonctionnement. À part ces bases tech, les contacts humains et le réseautage peuvent beaucoup aider.

Conseil d'Elise, Fondatrice du Tour des Terroirs et jeune entrepreneuse

' J'ai un conseil qui est de se relever malgré les échecs, un lancement et un projet peuvent être difficiles à gérer et à faire entendre. Il faut persévérer et rebondir sur nos échecs. '

Les synergies entre gastronomie et agriculture : focus sur « les Toqués de l'agriculture »

Le secteur agro-alimentaire a été en première ligne pendant cette période de crise sanitaire liée à la pandémie de COVID-19 et le secteur de la restauration a été fortement impacté. Comment l'association a pu, malgré tout, s'adapter afin de poursuivre ses projets et continuer à soutenir les producteurs et les Chefs pendant cette période ?

Quand l'événement a dû être annulé on a tout de suite rebondi en proposant aux régions de réaliser avec les ambassadeurs "Les Toqués à emporter" dans différentes grandes villes . On a demandé aux chefs ambassadeurs de réaliser des menus à partir des produits des Jeunes Agriculteurs de la région. On leur a envoyé un listing de produits, les Jeunes Agriculteurs allaient les chercher avant de les ramener aux chefs. Quand les clients venaient récupérer leurs menus, on proposait un petit marché dans le restaurant où les Jeunes Agriculteurs pouvaient vendre leurs produits comme du jus ou encore du safran. Cela permettait de garder le contact avec le consommateur et de maintenir une activité "Toqué de l'Agriculture" pour continuer de communiquer.

On a produit des vidéos et des recettes mettant en avant des producteurs pour donner aux consommateurs des idées pendant le confinement. Les "Toqués à emporter" ont eu pas mal de succès, il y avait certains événements où on vendait 300 menus (entrée-plat-dessert) donc c'était très valorisant pour les agriculteurs et pour les chefs participants.

Les chefs achètent les produits aux Jeunes Agriculteurs, avant de proposer un prix de vente de leurs menus et de récupérer les recettes. Ni le syndicat ni l'association ne reçoivent de bénéfice sur ce type d'activité.

En début d'année on voulait organiser une grande Assemblée Générale mais c'était encore compliqué avec le COVID-19. On a organisé un webinaire pour revenir sur l'année 2021 et aborder les projets prévus pour 2022.

« Il ne faut jamais oublier le bon produit. S'il n'y a pas de bon produit, il ne peut y avoir de bonne cuisine », Paul Bocuse. En faisant un détour sur le site internet de ton association, nous avons trouvé cette citation. Qu'est-ce qu'est-ce qu'elle évoque pour toi ?

On était à la bonne école pour apprendre cette maxime car les chefs le répètent souvent ; c'est de là que c'est parti. Cette phrase est révélatrice de ce qu'il ne faut pas oublier : sans nos agriculteurs et la qualité qu'ils apportent au chef il n'y aurait pas de bons plats dans les restaurants et salons des consommateurs. Le bon produit n'est pas forcément très loin!

[Propos recueillis par Audrey Petiot et Lana Khouildi].

Elise Grandidier est petite fille d'agriculteurs et passionnée de gastronomie. Lors de ses études à l'Institut Paul Bocuse elle décide de créer le Tour des Terroirs pour fédérer et valoriser les acteurs du 'Bien Manger'. Au cours de ses expériences, elle s'est rendue compte qu'il manquait de ponts entre le monde de l'agriculture et celui de la gastronomie. Pour pallier ces manques, le Tour des Terroirs crée des moments d'échange et de découverte pour créer de nouveaux liens et réseaux entre ces professionnels de la restauration, ces exploitants agricoles ou encore des consommateurs à la recherche des richesses des terroirs locaux.