

madame.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/3

[Visualiser l'article](#)

Alexia Foucher-Charraire, la caution écoresponsable des chefs étoilés



La fille à suivre. - Alexia Foucher-Charraire, 34 ans, dirige les Vergers Saint-Eustache, l'une des références haut de gamme de la distribution de primeurs à Rungis. Sa mission ? Sourcer partout dans le monde, pour les plus grands chefs, des fruits et des légumes de saison et d'exception auprès d'artisans qui les cultivent dans le respect de la biodiversité.

Les amateurs de bonne chère aimeraient sans aucun doute lui voler son carnet d'adresses ! Alexia Foucher-Charraire y conserve précieusement les coordonnées des plus grands chefs français. Ses clients depuis

[Visualiser l'article](#)

qu'elle a débuté, à la fin de l'été 2006, dans l'entreprise familiale, spécialiste incontournable de la vente de fruits et légumes frais et surgelés auprès des professionnels.

Se faire un prénom

Alexia n'avait pourtant pas initialement choisi cette voie. Alors qu'elle boucle son DEUG de droit à l'Université de Paris 2 Panthéon-Assas, elle prend conscience qu'elle n'est pas faite pour cette filière. Son père lui propose comme job étudiant durant les vacances de remplacer la comptable des Vergers Saint-Eustache, la branche haut de gamme de son entreprise de distribution. Elle accepte et en profite pour observer toutes les activités de la société. C'est la révélation ! La voilà suggérant à son père de l'embaucher : «Je lui ai mis un marché entre les mains : il m'intégrait dans son entreprise et si je ne lui convenais pas, il avait la possibilité de me renvoyer à mes études.»

Elle sait qu'en tant que «fille de», elle va devoir être exemplaire. «Il a fallu que je me fasse un prénom et cela dans un milieu d'hommes», précise-t-elle. Cette baroudeuse, un peu garçon manqué, débute donc sa carrière en se formant sur le terrain. Elle suit des acheteurs au petit matin à Rungis. Avec eux, elle découvre et affine ses connaissances sur les produits. «J'étais une minette de 22 ans et je sentais les regards qui pesaient sur moi. Puis, un jour tout a basculé. On ne me sifflait plus mais on me parlait fruits et légumes ! C'était gagné», s'amuse-t-elle. Début 2007, son père, conscient de ses progrès, lui confie un portefeuille de clients - des restaurants réputés - pour les Vergers Saint-Eustache. «Livrer des chefs est un exercice très exigeant. C'est du sur-mesure. Et quand on déballe ses colis devant Eric Frechon ou Yannick Alléno, c'est toujours un moment de vérité, témoigne-t-elle. Là aussi c'est très formateur.» Tellement formateur qu'en 2012, elle se sent la force et l'envie de prendre plus de responsabilités. Son père lui propose de relancer une des enseignes du groupe : Primeurs Passion.

Un appétit de changement

Je suis attachée à répondre à leurs besoins avec des produits de qualité Alexia Foucher-Charraire
«Je me suis rendue compte que nous manquions d'un service pour les chefs passionnés, talentueux, mais avec des moyens moins importants que les grands noms de la gastronomie. Je me suis donc attachée à répondre à leurs besoins avec des produits de qualité à des prix plus accessibles.» Succès immédiat. Les chefs Juan Arbelaez et Frédéric Vardon, Julien Fouin à la tête de plusieurs restaurants parisiens comme Glou ou Jaja, les équipes des bistrotts d'Alain Ducasse... lui font confiance pour leur sélectionner les meilleurs fruits et légumes.

«Quand j'ai débuté, notre travail était de trouver des produits beaux, brillants, des fraises toute l'année... C'était ça le luxe ! En 10 ans, les choses ont beaucoup évolué. Aujourd'hui, nos clients veulent des fruits et des légumes de saison, cultivés par des producteurs attentifs à leurs semences, à la biodiversité, aux saisons... Nous devons partie de ce cercle vertueux.» Alexia a donc l'idée de développer une nouvelle entité au sein de l'entreprise familiale : Le Comptoir des Producteurs voit le jour en 2014.

Fini les intermédiaires, tous les produits proposés proviennent d'exploitations raisonnables sélectionnées par Alexia au cours de ses nombreuses expéditions aux quatre coins de la France. «Je n'ai pas de diplôme en agronomie. Pas mis au point de cahier des charges. Je travaille avec sincérité, en allant rencontrer les gens, en les écoutant et surtout en goûtant ce qu'ils cultivent», explique-t-elle. Le Comptoir des Producteurs trouve vite sa clientèle et réalise aujourd'hui 3 millions d'euros de chiffre d'affaires.

Toujours mieux

En 2016, Alexia boucle la boucle. Son père lui demande de prendre la direction des Vergers Saint-Eustache, où elle a démarré sa carrière. Elle accepte, tout en continuant de gérer son Comptoir des producteurs. «J'ai

madame.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

encore beaucoup de choses à y développer. Nous avons des progrès à faire sur les légumes racines et je pense qu'il faut que nous ayons plus de champignons sauvages de nos provinces.»

Tout cela ne l'empêche pas d'avoir de nombreux projets pour les Vergers Saint-Eustache. «Là, l'éventail d'action est plus large puisqu'il s'agit de sourcer ce qui se fait de meilleur dans le monde. Des bonnes choses, il y en a beaucoup en France mais aussi en Italie, en Grèce, en Afrique...», s'enthousiasme-t-elle. Et pour les diffuser plus aisément auprès des chefs de l'Hexagone, elle ouvre des antennes locales comme celle qu'elle vient d'inaugurer à Chambéry. De quoi booster le chiffre d'affaires qui s'élève déjà à 22 millions d'euros et étoffer le portefeuille de 600 clients en France et à l'étranger.

Son nouveau défi: appliquer son expertise en matière de sourcing de produits frais à l'épicerie fine. «Nous avons déjà plus de 1000 références de ce type, comme de merveilleux vinaigres et huiles d'olives, une sauce soja japonaise exceptionnelle. Mais je pense que nous pouvons faire mieux.» On lui fait confiance.