

Paru dans l(es) édition(s) : informations non précisées

Edition Abonnés - Oise**NOGENT-SUR-OISE****Le futur traiteur mise sur le social et les produits locaux**

Ce n'est pour l'instant qu'un vaste chantier mais, d'ici à octobre, les échafaudages et les brouettes laisseront la place à des cuisines et à des chambres froides. Sur le site de ce qui fut jadis le luxueux hôtel Sarcus de Nogent-sur-Oise, Antoine Ferchaud porte un projet de traiteur spécialisé dans la réception et l'approvisionnement des entreprises. Presque tout le rez-de-chaussée de cette future structure d'affaires y sera consacré. Jusque-là, rien de bien original, si ce n'est que l'entreprise, baptisée Sésou, mettra quasiment à 100% sur l'insertion sociale. La dizaine d'employés qu'Antoine Ferchaud et son associé Didier Lebon vont recruter seront des personnes éloignées de l'emploi depuis un moment et souhaitant se réinsérer socialement et professionnellement. Ouverture d'un restaurant dans un an « Il y a une carence incroyable en insertion dans le domaine traiteur en Picardie, aucune entreprise de ce type n'existe dans la région.

Sésou sera la première », certifie l'homme de 45 ans. « C'est très important, car cela permet à des personnes en difficulté de se relancer. On est un peu comme des carrossiers qui réparent des gens cabossés par la vie pour les faire repartir », philosophe l'entrepreneur, qui signera des contrats de réinsertion de deux ans maximum. La recette, si elle demande à être confirmée, semble en tout cas avoir plu. L'Oisien vient de remporter le prix des Talents de la création d'entreprise en Picardie. Classé premier dans la catégorie économie sociale, sa principale récompense est la publicité que lui a faite ce prix. « Certaines personnes sont sceptiques ou ont peur pour la qualité de la cuisine parce que les employés seront en insertion. Ce prix est un gage de qualité qui devrait les rassurer », espère ce père de quatre enfants, féru de cuisine. C'est justement parce qu'il n'est pas juste entrepreneur mais a un vrai goût des bonnes choses que son entreprise

sera en outre « locavore ». Comprendre par là qu'elle se servira quasiment à 100% de produits d'exploitants locaux et de saison! Vingt producteurs picards ont été contactés pour établir des partenariats. « Hormis les épices, certains fruits exotiques et le vin, tout sera de la région », explique le restaurateur. En plus du côté traiteur lancé en octobre, son restaurant ouvrira au même endroit dans un an. Au menu, produits picards et, notamment, les légumes, mis à l'honneur pour leur redonner leurs lettres de noblesse.

florence méréo