

Toutes les meilleures offres d'abonnement sont sur **boutique.reussir.fr**

LA BOUTIQUE
REUSSIR AGRA

CRÉEZ VOTRE COMPTE
BÉNÉFICIEZ DE SERVICES EXCLUSIFS
CLIQUEZ ICI

ACCUEIL LOISIRS MAGAZINE

L'Oise Agricole 08 janvier 2020 à 10h00 | Par Pierrick Bourgault

partager :

Restauration Boulangerie

Géorgie, les succès de la boulangerie française

Jean-Michel Charles a ouvert Entrée, une chaîne de restauration rapide et haut de gamme, sur le concept d'une boulangerie-café où il fait également bon passer du temps.

Abonnez-vous



Jean-Michel Charles et sa boulangerie. - © Pierrick Bourgault

Baguette et croissants - les emblèmes de la boulangerie française - sont célèbres dans le monde entier, mais ne suffisent pas à fonder une réussite. Jean-Michel Charles commence par installer fours et chambres froides pour la grande distribution et des investisseurs de l'ex-URSS. Il assure service après-vente et formation. Son idée n'est pas de reproduire des boulangeries françaises, mais de fournir les technologies qui améliorent la qualité des pains locaux et facilitent le travail des employés. Sa société Boulangerie de France sème ainsi, pendant 30 années, plus de 200 sites performants en Ukraine, Russie, Géorgie, Azerbaïdjan...

En 2008, il s'associe avec un Géorgien, Eugène Pichkhaia, pour fonder leur première adresse à Tbilissi. Eugène y avait développé un réseau de 150 supermarchés et connaît les bons emplacements. Entrée, un mot français «qui ne signifie rien en géorgien», est choisi pour nommer ce concept de café-boulangerie.

Jean-Michel trace des plans pour optimiser chaque espace loué ou acheté : «Pour la déco, on utilise bois, marbre et matières nobles. Notre menuisier démonte de vieux chalets et en fait des meubles.» Les sacs des Moulins Mézière rappellent la France, d'où proviennent 20 % des farines (seigle, complet et multicéréales). «On importe beaucoup de France : malt torréfié pour le pain de seigle, préparations pour la crème pâtissière, chocolats pâtisseries et beurre Président à la meilleure plasticité que celui d'ici...»

Les secrets du succès

Aujourd'hui, le public souhaite des plats sains et de saison, joliment présentés, à consommer illico ou instagrammer en passant des heures à table, en solo ou entouré d'amis. Jean-Michel aurait pu bâtir une usine centrale qui expédie une gamme vers les magasins, mais décide plutôt que chacun fabriquera ses produits frais, sandwiches et salades : «Nous avons trois boulangeries spécialisées en plats cuisinés, deux autres pour la production des pains, une pour les viennoiseries, une autre pour les pâtisseries. Tout est préparé sous les yeux des clients. La cuisson et la distribution entre les différents sites sont assurées 4 fois par jour, pour garantir la fraîcheur des produits.» Le soir, les rayons sont vides et les invendus donnés à des oeuvres caritatives. La carte change à chaque saison.

D'agréables parfums de pain, pâtisserie et café embaument l'atmosphère. L'objectif est le confort du client : «On a prévu des plaids pour la terrasse. Les tasses sont en porcelaine, les couverts en acier. Pour la vente à emporter, pas de plastique, mais du recyclable : papier, carton, bois». Installés devant leur thé et leur ordinateur, certains y passent des heures, hiver comme été, en mode loisirs ou coworking.

L'OISE AGRICOLE



Dernier numéro
N° 1467 | février 2021

Edition de la semaine >

Anciens numéros >

**OFFRE D'ESSAI
1 N° GRATUIT**

Bénéficiez de l'offre >

ABONNEZ-VOUS >

REUSSIR AGRA

Toutes les
meilleures offres
d'abonnement
sont sur



L'ACTUALITÉ EN DIRECT

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'OISE

LES ARTICLES LES PLUS...

LUS (30 JOURS) COMMENTES PARTAGES

11-02-2021 | L'Oise Agricole
Quand l'agriculture est happy avec Lucie

13-02-2021 | L'Oise Agricole

Bien-être

Cet authentique confort doit être partagé par les employés, à qui la direction laisse une marge de manoeuvre créative. «On peut mettre du saucisson dans les croissants ? Des crevettes ?» Certaines initiatives étonnent Jean-Michel, mais il n'est pas dogmatique : «La trouvaille a bien marché. Les managers régionaux tournent d'un magasin à un autre pour transmettre bonnes idées et recettes.» De même, le pain-tigre avec deux farines de couleur différente, le Napoléon, énorme mille-feuilles avec sa crème vanille, le pain noir au charbon végétal, celui à la pomme de terre, tandis que les baristas inventent aussi des cocktails de jus de fruits frais.

Les rémunérations sont motivantes : «En Géorgie, le salaire moyen est à 120 EUR/mois pour six jours de travail hebdomadaires. Chez nous, l'employé de ménage débute à 150 EUR/mois, le manager gagne 700 EUR et on donne deux jours de congé par semaine.» La promotion interne est favorisée : «Plusieurs employés ont débuté au ménage et sont devenus managers. Souvent, je leur demande ce qui leur ferait plaisir pour optimiser la production. Déplacer une machine ? En acquérir une autre ? Je suis ouvert à toutes les propositions, du manager comme du ménage». Pour payer son expresso, Jean-Michel sort sa carte de crédit : «On montre aux employés qu'on ne se sert pas».

Aujourd'hui, Entrée emploi 250 personnes dans 15 adresses à Tbilissi et 5 à Baku (Azerbaïdjan). En construction, avec cinq investisseurs, une usine de viennoiserie, boulangerie et snacking, vendus surgelés prêts à cuire, afin de fournir hôtels et magasins de Géorgie et des pays voisins.

Un premier Entrée à Londres ouvre en février 2020. La boulangerie française de Géorgie part conquérir le monde.

ARTICLES ASSOCIÉS

Mots Clés : [Restauration](#) [Boulangerie](#)

Société

Société

Oise

[Des boulangers de l'Oise participent à la galette solidaire](#)

L'entreprise Panessiel, fabricant de fèves, en partenariat avec le Secours populaire français, ...

[Marc Duval, chef étoilé, propose l'excellence au menu](#)

Marc Duval est le chef du restaurant "La Grange", situé à Belle-Église, près de Chambly. Depuis ...

[Du pain frais dans les villages avec le distributeur de baguettes](#)

Christophe Lefèvre, boulanger à Chaumont-en-Vexin, a installé 6 distributeurs de baguettes dans les ...

[Mieux repérer les plantes envahissantes](#)

23-01-2021 | L'Oise Agricole
[Vers un mariage entre InVivo et Soufflet](#)

[Voir tous](#)

LES SUJETS D'ACTUALITÉ

[agriculture](#) [élevage](#) [lait](#) [environnement](#) [France](#)
[viande](#) [pac](#) [FNSEA](#) [eau](#) [budget](#) [diversification](#)
[FDSEA](#) [PAC](#) [éleveur](#) [communication](#) [Interview](#)
[machinisme](#) [OP](#) [agroalimentaire](#) [sécheresse](#)
[Foncier](#) [tourisme](#) [Insee](#) [Manifestation](#) [fromage](#)
[Population](#) [distribution](#) [gestion](#) [sécurité](#) [ecophyto](#)
[ruralité](#) [Enseignement](#) [météo](#) [Formation](#) [quotas](#)
[Céréales](#) [ferme](#) [déclaration](#) [nitrates](#) [Élevage](#)
[télépac](#) [Marchés](#) [contractualisation](#) [pesticides](#)
[Union européenne](#)

A LA UNE DANS LES REGIONS

18/02 | [L'Agriculteur de l'Aisne SDP croit en l'agriculture et investit pour l'avenir](#)

12/02 | [L'Allier Agricole Feroscopie : la rentabilité de la filière culture en ...](#)

10/02 | [L'Union du Cantal Charrade : bonifier la qualité du produit](#)



15 unes regionales aujourd'hui



» [voir toutes](#)

[PARTAGER CET ARTICLE](#)

[ABONNEZ-VOUS !](#)

[3 ARTICLES ASSOCIÉS](#)

Aucune
réactions
à cet article

▶ Réagissez à cet article

Vous êtes : Pierrick (75)

Votre commentaire :

Attention, les messages
sont limités à 1000
caractères.

Caractères restants :

1000

Les opinions émises par les internautes n'engagent que leurs auteurs. L'Oise Agricole se réserve le droit de suspendre ou d'interrompre la diffusion de tout commentaire dont le contenu serait susceptible de porter atteinte aux droits ou d'enfreindre les lois et règlements en vigueur, et decline toute responsabilité quant à la publication des opinions émises publiquement dans les commentaires.

J'accepte les [conditions d'utilisation*](#)

Envoyer

L'OISE AGRICOLE

[Accueil](#)
[Plan du site](#)
[Contacts](#)
[S'abonner à la Newsletter](#)
[Nos titres](#)
[Le groupe Reussir](#)
[La boutique](#)
[météo agricole](#)

PRESSE AGRICOLE NATIONALE

[Réussir Bovins viande](#)
[Réussir Porc](#)
[Réussir Aviculture](#)
[Réussir Lait](#)
[Réussir Vigne](#)

PRESSE AGRICOLE DÉPARTEMENTALE

[L'Agriculteur de l'Aisne](#)
[L'Allier Agricole](#)
[Agriculteur Normand](#)
[L'union du Cantal](#)
[La vie Charentaise](#)
[L'Agriculteur Charentais](#)
[L'Union Paysanne](#)
[La Creuse Agricole](#)
[L'Eure Agricole et Rurale](#)
[Terra](#)
[La Haute Loire Paysanne](#)
[Le Loiret Agricole](#)
[Le Réveil Lozère](#)
[L'Anjou Agricole](#)
[Agri 53](#)
[L'Action Agricole Picarde](#)
[L'Avenir Agricole et Rurale](#)

SUIVEZ-NOUS :