

Niort. La belle aventure d'Erco aux Francofolies de La Rochelle

Depuis six ans, c'est Erco, entreprise niortaise spécialisée dans la fourniture haut de gamme de matériel professionnel de cuisine, qui équipe les restaurants des VIP des Francofolies.



Sylvie Béguier, directrice générale d'Erco et Olivier Béguier, président de la SAS, dans l'espace restauration des VIP des Francofolies. | AMANDA BRONSCHEER

Ce vendredi soir 15 juillet, les concerts rap joués sur la grande scène Jean-Louis Foulquier de La Rochelle affichent complet comme toutes les autres soirées. Il y a foule dans la fosse. Et dans les loges VIP qui dominent la place Saint-Jean-D'acre avec vue imprenable sur la scène, les invités sont aussi au rendez-vous. Ils ne le savent probablement pas, mais la soirée « **culinaire** » qui les attend est quasi 100 % niortaise. Seules les huîtres et les desserts seront Charentais Maritimes. Le reste sera imaginé, produit et cuit dans par un [traiteur niortais](#) (lire par ailleurs), dans du matériel fourni par le leader régional de l'équipement haut de gamme de la cuisine professionnelle : [Erco](#).

Une rencontre et un deal

À Niort, ces initiales qui signifient « Équipements Réfrigérés et Cuisson de l'Ouest », rappelle Olivier Béguier, son patron depuis plusieurs décennies, sont connues. Erco, c'est l'acteur incontournable du monde de la restauration. Et depuis six ans maintenant, l'entreprise s'est fait une place de choix aux Francofolies de La Rochelle.

« **Tout a commencé en 2016** », se souvient Sylvie Béguier, directrice générale de la société, qui connaît les moindres recoins de la société. « **Notre principal fournisseur à Paris nous a contactés pour nous dire que les Francos souhaitaient revoir complètement son agencement pour les restaurants qui assurent tous les jours la vente pour les VIP privés de loge. Nous avons rencontré les responsables du festival et ça a matché instantanément.** »

En l'espace de quelques semaines, tout le volet technique de la cuisson et de la conservation des produits a été professionnalisé. Les spots de vente ont été complètement modifiés. « **Nous avons mis à disposition des restaurateurs du matériel professionnel leur permettant de travailler comme s'ils étaient dans leur établissement.** » Idem l'année suivante avec la fin des merguez frites vendues aux festivaliers. Là aussi, les stands se sont professionnalisés afin de proposer des produits divers et variés à des prix qui ne soient pas stratosphériques.

Le matériel prêté

« **Pour Erco, cette aventure avec les Francofolies de La Rochelle est probablement l'une de nos plus belles aventures depuis la création de l'entreprise** », résume Olivier Béguier. Et quand on évoque avec lui ce que lui rapporte cet investissement en temps et en énergie, la réponse fuse : « **Pas un sou** », dit-il. « **Nous prêtons gracieusement le matériel aux restaurateurs. En échange, nous bénéficions d'une loge qui nous permet de recevoir une cinquantaine d'invités tous les soirs : nos clients, fournisseurs, nos salariés.** » C'est du gagnant-gagnant avec le nom d'Erco en très bonne position au côté de grands mécènes du Festival. Ça ne se refuse pas.

Le chiffre : 350 000 €

C'est le montant du matériel prêté à tous les restaurateurs le temps de la durée du festival. Il faut deux semi-remorques et six salariés pendant quatre jours pour installer le matériel dont 80 armoires frigorifiques. Erco, c'est aujourd'hui 96 salariés qui travaillent pour la grande majorité à Niort. Une antenne est à La Rochelle. Son chiffre d'affaires a explosé au cours des derniers mois. Il devrait s'élever à 17 millions d'euros à la fin de l'exercice qui sera clos à la fin de l'été.