



**NOUVELLE ÉDITION**

**LA PRATIQUE DU FROID ENTièrement RÉACTUALISÉE**  
En conformité avec le nouveau règlement F-Gas 2024/573

**69€ TTC**

**JE COMMANDE**

[Accueil](#) > [CHR / collectivités](#)

# À l'Ouest des cuisines pro, il y a Erco !

RIOUX, NELLY | le 08/07/2024





N.Rioux

Chez Cuisine Comptoir et Compagnie (3C pour les intimes) le Chef propriétaire Laurent Casseron souhaitait une cuisine/décor capable de s'intégrer dans la continuité de la salle à manger installée dans un lumineux patio.

**Erco est l'une des entreprises emblématiques d'installation et de maintenance des cuisines professionnelles de Poitou-Charentes. Nous sommes allés à sa rencontre, à Niort (79) où son fondateur, le charismatique Olivier Béguier, également président du réseau Eurochef, nous a fait découvrir son activité.**

Créée en 1991 par quatre amis, Erco est une référence dans le milieu de la restauration. Il suffit de marcher dans les rues piétonnes de Niort avec **Olivier Béguier**, l'actuel dirigeant de la société depuis qu'il a racheté les parts de ses associés d'origine, pour s'en rendre compte. Chaque fois que quelqu'un l'appelle, il se tourne vers nous et nous souffle « *lui, c'est un ancien client* » ou « *lui, je lui ai fait sa cuisine l'année dernière* » ... Passionné par son métier, il nous raconte comment avec ses trois amis associés, il a fondé Erco il y a plus de 30 ans. « *On était ambitieux, on a su prendre des risques mais il y avait peut-être une petite part d'inconscience* » reconnaît-il.





DR

Olivier Béguier : "On est parti de zéro et on a travaillé avec acharnement. Aujourd'hui, Erco réalise 20 millions d'€ de chiffre d'affaires grâce à nos équipes sur lesquelles on a misé mais que l'on a aussi fait progresser en les formant et en les fidélisant... Dans ce métier, l'humain fait la différence..."

## Le commerce comme une seconde nature

Heureusement, Olivier Béguier a la bosse du commerce et sait comment attirer l'attention des acteurs qu'il prospecte. C'est ainsi qu'il décroche dès la création de la société la première rénovation du restaurant d'entreprise de la MAIF, Niort étant, comme chacun le sait, la capitale des sociétés d'assurances mutuelles. « Depuis, nous avons modifié puis rénové entièrement la cuisine et la zone de distribution. La MAIF nous est fidèle depuis l'origine ». En 33 ans, l'entreprise partie de zéro engrange aujourd'hui plus de 20 millions d'euros de chiffre d'affaires, compte plus d'une centaine de collaborateurs répartis sur trois départements (Les Deux Sèvres, Vendée et Charente-Maritime). Car entre-temps Erco a aussi fait de la croissance externe en rachetant plusieurs PME de son secteur. « C'est le résultat d'un travail acharné des équipes que nous avons constitué, fidélisé, formé... ». L'humain a toujours été au cœur de son projet d'entreprise. En 2017, il a ouvert son capital à ses collaborateurs et 9 d'entre eux sont devenus associés. « La restauration est un métier de passion, de



*contact et de bienveillance, c'est la même chose pour nous à travers les services personnalisés que nous offrons à nos 5000 clients »* dit-il. Il sait qu'il peut compter sur ses équipes, lui qui est sans cesse en mouvement ne serait-ce que pour assumer son dernier mandat de Président du groupement Eurochef qu'Erco a rejoint dès 1998. *« Il y a une relève et cela va me permettre de prendre un peu de recul car l'animation du réseau me prend beaucoup de temps »* reconnaît cet hyperactif qui sait aussi qu'il peut s'appuyer sur son épouse Sylvie, *« un pilier pour l'entreprise et pour les collaborateurs. La porte de son bureau est toujours ouverte et elle a l'art et la manière de régler les dysfonctionnements ! »*. La complicité du couple est évidente et le matin en arrivant au siège, ils ont à cœur de saluer chaque collaborateur. Alors qu'ils nous font visiter leurs vastes locaux, dont l'atelier d'inox qui tourne à plein régime et où sont fabriquées un grand nombre de pièces sur-mesure, rien ne leur échappe : un véhicule sale, une semi-remorque qui n'est toujours pas chargé... *« ça part aux Francofolies de La Rochelle qu'on accompagne depuis de nombreuses années »* indique le dirigeant qui est aussi un grand communicant. *« On a toujours beaucoup investi dans les partenariats, j'y crois et c'est payant sur le long terme »*.



DR

En parfaite osmose, Sylvie et Olivier Béguier travaillent ensemble et se complètent à la perfection car ils partagent les mêmes valeurs.

## Des domaines de compétences multiples

Pour illustrer les savoir-faire de l'entreprise, Olivier Béguier nous présente l'équipe du bureau d'études intégré au siège mais aussi les responsables de la climatisation et des panneaux isothermes, deux domaines qui sont venus s'ajouter à la cuisine (préparation, froid, cuisson, distribution, laverie). Quant à l'atelier dédié à l'inox sur-mesure, il abrite une équipe de cinq personnes qui travaillent sur deux machines industrielles, une découpeuse et une plieuse automatiques, ou sur les postes de soudure.



Erco, un atelier spécialisé dans l'inox sur-mesure tourne à plein régime avec une équipe de spécialistes et grâce à des machines, plieuse et découpeuse, automatiques

Pour conclure notre visite à Niort, Olivier et Sylvie Béguier nous emmènent visiter les derniers concepts qu'Erco a réalisés. Notamment la cuisine ouverte des **Planches**, l'un des établissements phare de la ville, imaginé par le duo **Fabrice Girard – N.D.L.R. : également Président de l'UMIH 79 - et Maxime Bosselut** (Groupe BG). Le chef **Etienne Rigondaud** et son bras droit **Laurent Sokol** ne tarissent pas d'éloges, « *cette nouvelle cuisine nous a permis d'accélérer les envois et nous avons réglé les problèmes d'attente en salle. On a aussi intégré un four à braise dont on ne pourrait plus se passer maintenant et qui nous fait faire des économies d'énergie !* ». L'établissement qui dispose d'une très belle terrasse, peut gérer 300 à 400 couverts/jour l'été. L'adresse est courue par les Niortais qui viennent s'y attabler en famille ou entre amis.



Les Planches sont une adresse courue des Niortais. Les deux créateurs du concept, Fabrice Girard et Maxime Bosselut, avec leur chef, Etienne Rigondaud, ont réorganisé la cuisine avec Erco pour offrir un

service plus rapide a leurs clients.



N.Rioux

Fort de ce succès, les deux entrepreneurs auxquels s'est ajouté un 3e larron, **Florent Baloge**, ont répondu à l'appel à manifestation d'intérêt lancé par la mairie pour redonner vie au hangar de Port Boinot. Ils ont imaginé **Magic Flonflon**, un lieu hybride doté d'un immense bar où il est possible de commander quelques spécialités à grignoter dedans ou dehors, en écoutant un concert ou en jouant à la pétanque. Ouvert en février dernier c'est un immense succès. Olivier Béguier tenait à nous montrer ce site atypique où ses équipes ont aménagé une minuscule cuisine capable d'envoyer en quantité des planches de charcuterie, du fish & chips, des pinsas et autres tartines gourmandes...





DR  
Nouvel lieu hybride, Magic Flonflon a pris place dans le hangar de Port Boinot à Niort. Erco y a installé des cratères capables d'envoyer plusieurs recettes de snacking à grignoter





N.Rioux

Ouvert en février dernier, Magic Flonflon est un lieu hybride doté d'un immense bar où il est possible de commander quelques spécialités à grignoter dedans ou dehors, en écoutant un concert ou en jouant à la pétanque.





N.Rioux

Notre promenade s'est achevée, place de la brèche, l'une des plus grandes places de l'ouest de la France. Située au cœur de la ville, c'est un nouvel îlot de fraîcheur, entouré de nombreux restaurants. C'est celui de **Cuisine Comptoir et Compagnie (3C pour les intimes)** du Chef propriétaire **Laurent Casseron** que nous avons visité.



N.Rioux

Notre promenade s'est achevée, place de la brèche chez 3C où le Chef Laurent Casseron nous a accueilli dans sa superbe cuisine



Depuis le mois de janvier, il travaille dans une nouvelle cuisine d'envoi situé au rez-de-chaussée et ouverte sur l'une des salles du restaurant installée dans un ravissant patio. « *L'idée ici était de concevoir une cuisine-décor pour s'harmoniser avec la salle du restaurant tout en améliorant le service assuré jusque-là par la cuisine située au 2<sup>e</sup> étage* ». Visible de la salle grâce à une porte coulissante transparente, la cuisine s'intègre à merveille dans le décor et la zone d'envoi incarnée par un superbe piano sur-mesure (Pyrenox) dans lequel s'intègrent à la perfection des plaques à induction, une plancha et un i-Vario. « *Demain, je vous emmènerai voir ce que nous sommes capables de faire en restauration collective, le restaurant d'entreprise de la MAIF en est l'un des plus beaux exemples...* ». Mais ça, c'est une autre histoire dont nous vous reparlerons bientôt !



N.Pi

E.  vient aussi sur de nombreux sites de restauration collective comme ici au siège de la MAIF.