

## A La Cale de Mordreuc, en bord de Rance, les idées fusent et l'ardoise a du caractère



Pour Frédéric Saffrey, Ichem (au centre) et Laura Gourgand, La cale de Mordreuc, située à la frontière entre l'Ille-et-Vilaine et les Côtes d'Armor est leur première affaire.

A La Cale de Mordreuc, à Pleudihen-sur-Rance, les produits locaux, naturels et bio sont rois.

Repris en février 2016 par trois associés, ce bistrot restaurant situé à quelques encablures de Saint-Malo est devenu le repère d'habités. Economie circulaire, stratégie marketing, dépôt de marque et projet de légumerie mutualisée : les projets fusent. Le trio ne cesse de se

réinventer avec le soutien d'acteurs locaux parmi lesquels, la CCI des Côtes d'Armor.

Pour Frédéric Saffrey, Ichem et Laura Gourgand, **La cale de Mordreuc**, située à la frontière entre l'Ille-et-Vilaine et les Côtes d'Armor est leur première affaire. Laura est experte en pâtisserie. Frédéric, Fed, cuisinier depuis plus de 25 ans, a fait ses classes à Paris sous les ordres de grands chefs dans les meilleures maisons gastronomiques. Enfin, Ichem, à l'origine du projet, a d'abord été responsable de restaurant avant d'occuper un poste de second de cuisine dans un restaurant de bonne renommée à Biarritz. Il est aujourd'hui en charge de l'accueil et des vins.

### Du Pays-Basque à la Bretagne



"J'ai découvert La Cale de Mordreuc à l'occasion des obsèques de mon grand-père, originaire du coin. Les propriétaires laissaient entendre qu'ils cherchaient à transmettre. C'est comme ça que tout a démarré", indique Ichem Gourgand.

Après quelques mois de réflexion, courant 2015, il reprend contact avec les restaurateurs, Ensemble, ils étudient les conditions d'une reprise. Les banques traînent des pieds. Ichem Gourgand, lui, y croit. Sans aucune certitude, il quitte le Pays Basque pour rejoindre la Bretagne, entraînant avec lui, sa femme, Laura et Frédéric Saffrey.

Sur place, le jeune créateur prend contact avec les équipes de la CCI des Côtes d'Armor. Il découvre tous les accompagnements auxquels il peut prétendre. **Le titre de "Maitre restaurateur", seul titre délivré par l'État pour la restauration française attire son attention. Il est attribué par le préfet après un audit de contrôle et est valable quatre ans.**

"C'est une véritable reconnaissance et surtout un gage de qualité. Aujourd'hui nous sommes prêts à engager une démarche pour le décrocher, avec l'appui de la CCI".

A l'époque, il obtient un prêt d'honneur de 20 000 euros qu'il n'activera pas, les banques refusant toujours de les suivre. Le trio persiste, les propriétaires aussi :

*"Pour prouver que notre prévisionnel tenait la route nous avons décidé, ensemble, d'une location gérance sur deux ans. De notre côté, nous savions que l'établissement n'avait pas besoin de gros investissements et ne tournait pas à 100% de ses capacités. Nous avons une marge de progression assurée".*

**L'ouverture de La Cale de Mordreuc a lieu le 6 février 2016. Pendant deux ans et demi, le trio travaillera 7 jours sur 7 sans s'octroyer de vacances.**

*"En semaine, nous étions ouverts tous les midis, les week-ends, midis et soirs et en période estivale, toute la journée. L'équipe montait alors jusqu'à 10 personnes pour environ 200 couverts/jour ».*

## Remise en question

Ce rythme effréné auquel s'ajouteront des difficultés de recrutement et des charges de personnel de plus en plus lourdes finiront par décider le trio à se recentrer sur la restauration.

*"L'entreprise tournait bien mais ne nous étions-nous pas perdus ? s'interrogent-ils à l'époque. "Quel était l'essentiel ?"*

Très vite, ils arrivent à la conclusion que pour être rentable,

*"il était préférable de rester à trois et travailler sur les charges".*

De 150 couverts/jour en moyenne, ils passent à 60 avec un menu *Cantine*, en semaine, le midi, à 20 euros et un menu *Ardoise*, à 30 euros. Les achats étant faits chaque jour, les propositions évoluent selon les arrivages. 75 % des produits utilisés sont fournis par des producteurs locaux.

*"On travaille la viande sur carcasse pour éviter tout gaspillage. Nous prônons les circuits courts, la micro-économie et l'économie circulaire".*

Depuis leur ouverture, les associés ont réussi à autofinancer tous leurs travaux de rénovation comme ceux liés à l'électricité et à l'isolation.

*"Il s'agit d'être aussi durable que possible".*

## Candidat au Pass commerce et artisanat

Aujourd'hui ils s'apprêtent à franchir un nouveau cap. Ils investissent 50 000 euros dans la rénovation complète de la cuisine.

*"Nous créons un passage ouvert et changeons tout le matériel pour que nos clients voient Frédéric œuvrer aux fourneaux".*

Une nouvelle fois, ils ont fait appel à la CCI des Côtes d'Armor.

"Marie-Christine Favennec, conseillère entreprise nous aidés à constituer un dossier Pass commerce et artisanat<sup>1</sup> en vue d'obtenir une aide financière auprès de la région Bretagne et Dinan Agglomération".

Celui-ci est en cours de validation. L'aide pourrait s'élever à 7 500 euros, le reste étant autofinancé.

## Une stratégie marketing renforcée



Outre un concept de restauration du jour, fraîche et bio, avec la mise avant d'un savoir-faire et des produits locaux, La Cale de Mordreuc<sup>2</sup> est aussi devenue une marque déposée.

"Nous avons déposé 14 catégories de produits, certains en association avec des producteurs locaux. Nous mettons chacun d'entre eux en valeur. Nous avons pris conscience que notre réelle source de revenu c'était nous et non pas notre fonds de commerce limité à ses 4 murs".

Aucune photo de plat ne sort sans être marquée. Le sens du détail est poussé très loin : les clients, du moins les habitués, ont droit à leur serviette personnalisée brodée à la main, aux couleurs du restaurant.

## Une légumerie partagée

Autre initiative lancée par Ichem Gourgand : la création d'une légumerie partagée avec d'autres restaurants et collectivités des communes avoisinantes.

"Nous sommes en train de monter un dossier pour créer un GIE. L'épluchage des légumes prend du temps. Les difficultés de recrutement ne vont aller qu'en s'empirant. En créant une légumerie avec du matériel approprié pour la mise sous vide, nous mutualiserons les charges de personnel et nous réglerons le problème de la traçabilité et de la conservation au sein de chaque entité".

Ichem Gourgand et ses associés ne manquent pas d'idées et d'ambition. Ils aimeraient aussi que la Bretagne développe l'équivalent de l'eusko basque. La marche est haute : cette monnaie alternative vouée au développement de l'économie locale est désormais la plus utilisée en Europe. En attendant, ils acceptent la monnaie locale citoyenne du Pays de Rance, la Maillette<sup>3</sup>

<sup>1</sup> <https://www.cotesdarmor.cci.fr/developper-votre-entreprise/aides-et-financements/pass-commerce-et-artisanat>

<sup>2</sup> [www.lacaledemordreuc.fr/](http://www.lacaledemordreuc.fr/)

<sup>3</sup> <https://la-maquette.bzh/>