

Saint Jouan des Guérêts, le 20/06/13

COMMUNIQUE DE PRESSE



OPERATION JARDINIÈRES AROMATIQUES ET SPA QUIZZ AVEC HUIT RESTAURATEURS

Éric Lequertier a créé son entreprise le 1er mai 1983.
30 ans d'imagination, d'innovation et de création.

Comme au premier jour, un esprit de conquête et la volonté de satisfaire ses clients au meilleur niveau, d'être leader sur son marché et de créer de bonnes conditions de travail pour ses collaborateurs.

Pour ces 30 ans d'entreprise, Christine, Éric et Jérôme Lequertier ont en début d'année réservé l'intégralité de l'aquarium de Saint-Malo afin d'organiser une soirée privée pour l'ensemble de leurs collaborateurs accompagnés de leurs conjoints et de leurs enfants soit près de 150 personnes.

Puis le 30 avril leurs 52 collaborateurs et leurs conjoints leur ont fait la surprise d'une soirée organisée à l'entreprise avec de nombreuses animations dont la création de l'hymne de l'entreprise.

Troisième étape des 30 ans : l'opération spa quizz.

Éric Lequertier a confectionné 8 jardinières de plantes aromatiques remises hier soir à huit restaurateurs avec des sets de table pour un quizz sur la SAS Éric Lequertier. Lot à gagner : un spa.

« Le métier de paysagiste est semblable à celui de cuisinier, je dirais même à celui de restaurateur, car j'imagine pour nos clients et les restaurateurs pour leurs hôtes, des lieux de vie reposants, apaisants, où l'on a envie de rester, d'arrêter le temps.

Comme moi, ils doivent tenir compte de l'environnement, des produits locaux, du climat, de la saison.

Comme moi ils doivent faire preuve de patience, attendre la fin des gelées, l'éclosion qui arrive avec le printemps.

Concevoir un plat, c'est jouer sur un équilibre de goûts, de textures, de présentations, comme moi qui cherche cette notion dans la mise en valeur des végétaux, de la lumière, des couleurs à travers la réalisation des jardins ou de la mise en scène de l'eau.

Un défi permanent de l'homme à la nature à se renouveler sans cesse. Que ce serait monotone de refaire chaque jour la même recette, la cuisine serait vite fade car notre adrénaline, c'est l'innovation.

C'est la même chose pour moi, me remettre en question chaque jour, comprendre la nature pour mieux l'imaginer, l'apprivoiser, créer des espaces dédiés, harmoniser les végétaux, mettre en valeur certains arbres, plantes, jeux d'eau par la lumière.

Cuisinier, paysagiste sont des métiers qui demandent un apprentissage des connaissances et la curiosité de s'ouvrir à d'autres métiers, qui font appel aux mêmes valeurs, l'amour du travail bien fait.

Deux métiers qui mettent les sens en éveil et sûr d'offrir le supplément d'âme avec des couleurs qui parlent à notre conscience et notre inconscient ».

Le spa quizz est organisé du 21 juin au 21 septembre.

Les partenaires sont :

Le restaurant des Trois Lunes à Dinan,
Chez Ma Pomme à Dinard,
Le Boucanier à Saint Suliac,
La Cale et L'Atre à Solidor,
Casa Cosi Boulevard Douville à Saint Servan,
Le Bistrot Le Poncel à Saint Malo,
Et le Saint-Placide place du Poncel à Saint Malo.

Prochaine étape le 12 juillet avec l'organisation d'un concert Jazz pour les clients des sociétés Eric Lequertier et pour ses collaborateurs et leurs conjoints. Soirée caritative au profit de la fondation pour la nature et l'homme fondée par Nicolas Hulot.

Contact Presse : Aurelia Goron 02 99 88 83 95 ou par mail à aurelia.goron@lequertiersa.fr

Jérôme LEQUERTIER 02-99-82-38-43 ou jerome.lequertier@lequertiersa.fr

SAS Eric LEQUERTIER La Petite Bellevue 35430 Saint Jouan des Guérets 02-99-82-38-43