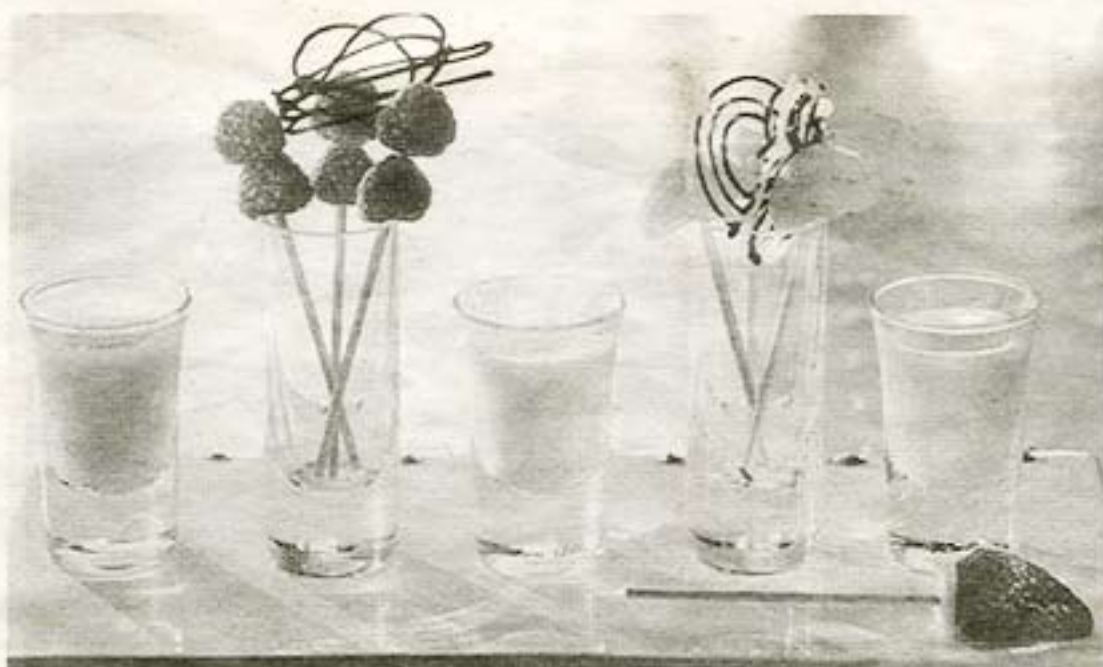


II CASTRES-GIRONDE Dulou Traiteur a changé de gérant. La maison a une expansion remarquable

Les goûts et les couleurs



La maison Dulou entretient la beauté du goût

PHOTO P. B

■ La maison Dulou Traiteur a été créée au début des années 1980. Rachetée en 2002 par Meryl et Loïc Fountas, l'entreprise connaît une croissance importante qui a doublé son chiffre d'affaire (évaluation 2006 : 2 500 000 euros).

« C'est le résultat du professionnalisme d'une équipe », assure Loïc Fountas qui reconnaît avoir un métier passionnant. Suite à l'acquisition d'un terrain de 10 000 m² en 2004 au cœur du Bois de Savis, un bâtiment de 1 000 m² a vu le jour abritant un laboratoire de production, un entrepôt, sept chambres froides, une salle expo et un bureau. Un agrandissement de 250 m² a complété cette évolution en fin d'année 2007, tandis qu'un département vaisselle et mobilier était créé.

Référencée dans quelques grands domaines comme les châteaux Giscours ou Grattequina, le Palais des congrès d'Arcachon ou le hangar 14 à Bordeaux, la maison Dulou capte également l'attention des particuliers

(147 mariages en 2007) ou du monde associatif.

Une équipe. « Nous sommes fiers de la dynamique qui existe au service et en cuisine », souligne Loïc Fountas qui précise être à la tête d'une équipe constante de bons éléments attachés à l'entreprise. « La passation de pouvoir a relancé l'image de notre société qui a gardé le même nom », argumente Loïc qui estime être simplement une des chevilles ouvrières d'un effectif qui est passé de deux à neuf en cuisine alors que jusqu'à 34 personnes sont employées en extra en pleine saison sans compter les intérimaires, saisonniers ou vacataires.

Une équipe qui s'appuie sur l'activité discrète, efficace et intense de son gérant fort de dix années d'expérience de chef de cuisine et responsable des achats, et de Meyril, master de gestion et marketing spécialisé en hôtellerie. Dulou Traiteur 05 56 67 10 44, www.dulou-traiteur.com.

✉ Philippe Brassié