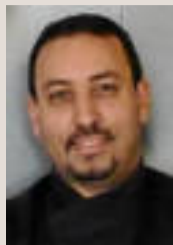


## • PROFIL

**Mo Bachir. Le chef fait sa cuisine au Palladia**

Arrivé au sein des cuisines de l'hôtel Palladia au début de l'été, Mo Bachir y paraît d'ores et déjà très à l'aise. Concernant son arrivée dans l'établissement 4 étoiles, le chef toulousain n'a qu'un mot : « réussie ». Cette collaboration était visiblement souhaitée à la fois par Mo Bachir et par Nicolas Miatto, le directeur général de l'hôtel Palladia. « Nico-

las Miatto et moi nous connaissons depuis longtemps puisqu'il venait en tant que client dans mon ancien restaurant, La Corde. Nous partageons un même goût pour une cuisine créative et de qualité », explique Mo Bachir. Si cette arrivée était attendue par l'hôtel Palladia, elle en a pourtant surpris plus d'un. En effet, ce changement d'établissement intervient moins d'un an seulement après l'arrivée de Mo Bachir au Manoir du Prince, à Portet-sur-Garonne. Le chef cuisinier n'a pas voulu s'étendre sur le sujet, préférant parler de ses nouveaux projets aux côtés de Damien Mouchague, chef cuisinier de l'hôtel Palladia depuis trois ans.

**Une cuisine à quatre mains**

Alors que Mo Bachir n'est présent dans l'établissement que depuis quelques semaines, lui et Damien Mouchague se disent déjà très complémentaires dans leur façon d'appréhender la nouvelle carte du restaurant. Leur objectif : faire que le restaurant gastronomique de l'hôtel soit reconnu à part entière et qu'il devienne un établissement de référence pour les Toulousains. Et ce n'est pas leur seule ambition : après l'échec l'an dernier de sa première tentative au concours des Meilleurs Ouvriers de France, Mo Bachir lance au fil de la conversation vouloir y reparticiper l'an prochain avec son nouveau collaborateur. Rien ne semble encore certain. À suivre...

Laurence Le Gall

05 62 12 01 20 - www.hotelpalladia.com

**Menuiserie Gabarroca. Dans les coulisses du concours Mof**

• **ARTISANAT** Jean-Louis Gabarroca est l'un des 22 Meilleurs Ouvriers de France qui ont été récompensés en région, lors de la 24<sup>e</sup> édition du prestigieux concours.

Il n'a rien des cuisiniers ou pâtisseries qui font régulièrement l'objet de reportages TV, expliquant comment ils ont décroché ce titre si convoité. Pas de col tricolore non plus, seule une petite mention "Meilleur Ouvrier de France" (Mof) sur son site Internet qu'il a tout de même refait pour l'occasion. À 38 ans, Jean-Louis Gabarroca vient de voir son travail de menuisier couronné par le fameux diplôme d'État, synonyme d'excellence professionnelle depuis 1924. Comme lui, 21 autres Midi-Pyrénéens (sur 155 candidats en lice) ont intégré la confrérie des Mof en mai dernier, au terme de deux années de préparation, teintées de satisfaction mais aussi parfois de découragement et de sacrifice.

**« Inaccessible »**

Si Jean-Louis Gabarroca décide, en 2009, de prendre sa première inscription au concours Mof, c'est au gré d'une rencontre avec un ferronnier d'art, lui-même candidat. « Je me suis laissé convaincre, mais sans y croire. Quand j'étais apprenti, mon patron était Mof et j'ai gardé l'image de quelque chose d'inaccessible, réservé aux personnages de sa carrure. » Il se laisse malgré tout prendre au jeu et réussit les épreuves qualificatives, en mai 2010. L'heure



La présentoir de joaillier créé par Jean-Louis Gabarroca a nécessité près de 600 heures de fabrication (photo : Claire de Lune).

est maintenant au choix de l'ouvrage qu'il présentera en phase finale, un an plus tard. Plutôt qu'un sujet libre, il opte pour l'un des trois thèmes proposés : le présentoir de joaillier. Son souhait : concevoir un écrin fonctionnel pour « mettre en valeur des pièces uniques, comme celles de la Place Vendôme ! », sourit-il.

**Quatre mois d'études**

Pendant quatre mois, il planche

sur le mécanisme, l'éclairage, hésite sur les matériaux - « Je voulais qu'ils soient nobles. Mon choix s'est finalement porté sur le Corian et l'alisier » -, prend divers avis autour de lui, soumet son projet à « l'œil critique d'un menuisier du Gers, Alain Pinet, qui a été MOF en 1984 », etc. puis se décide. Et attaque, en janvier seulement, la fabrication d'une colonne de 1 m de large sur 2,5 m de haut, à laquelle est adossé le présentoir, comportant deux tiroirs et une cloche de verre en forme d'émeraude. Fin avril, son « joyau » de 250 kg est prêt à être dévoilé au jury de professionnels qui, un mois plus tard, le distinguera en finale à Clermont-Ferrand, comme sept autres ouvrages de menuiserie. « Je ne sais pas encore si je parviendrai un jour à commercialiser mon présentoir mais je vais essayer, dès que j'aurai un peu de temps », assure Jean-Louis Gabarroca.

Pour l'heure, il ne cache pas que la priorité va à son entreprise. Car même s'il ne regrette pas cette expérience, sa trésorerie s'en ressent aujourd'hui. Entre les quelque 600 heures de travail qu'il y a consacré (hors conception), l'achat des matières premières et sa collaboration avec un verrier, un mécanicien ouïleur, un serrurier, un tapissier décorateur, un électricien et un électronicien, il évalue à près de 8.000 € le coût du présentoir. Toute médaille a son revers, dit-on...

Aline Gandy

**MENUISERIE GABARROCA**

(Paulhac)  
Dirigeant : J.-L. Gabarroca  
3 salariés  
CA 2010 : 300 K€  
06 70 01 16 68  
www.gabarroca.fr

## • EN BREF

**Sens@Home****L'habitat haut-de-gamme**

Onze entreprises regroupées autour d'Aspects Maison se sont associées pour imaginer dans un espace de 700 m<sup>2</sup> un loft éphémère dans lequel les particuliers pourront découvrir les dernières innovations en terme de confort, technologie et décoration. À voir du 12 au 16 octobre à Toulouse, 38 boulevard de la Gare. <http://aspectsmaison.com>

4

La commission départementale d'aménagement commercial (CDAC), qui s'est réunie le 7 juillet, a accepté quatre dossiers : extension de 1.030 m<sup>2</sup> d'un magasin Monoprix à Toulouse (projet porté par la SAS Monoprix Exploitation) ; extension de 6.000 m<sup>2</sup> d'un magasin Leroy Merlin à Colomiers (SA Leroy Merlin) ; création d'un ensemble commercial de 3.300 m<sup>2</sup> à Auzerville Tolosane, composé d'un supermarché Casino et de 21 boutiques (Pitch Promotion) ; création d'un ensemble commercial de 4.981 m<sup>2</sup> à Cazères, composé de six moyennes surfaces et de neuf boutiques (SCI Mayol de Saint-Jean).

**Chambre de métiers****Le Club Entrepreneurs sur le web**

La chambre de métiers et de l'artisanat de Haute-Garonne a créé un site dédié au Club Entrepreneurs, regroupant informations, agenda, actualités, etc. Ce club, gratuit et ouvert à tous les artisans du département, organise régulièrement des rencontres en soirée pour favoriser la création de partenariats entre les participants et dynamiser les réseaux professionnels.

05 61 10 47 15 - www.club.cm-toulouse.fr

## • LES REPRENEURS

**Louis Serena et Benoît Rigal. Plongée dans le grand bain des piscinistes**

• **COMMERCE** En rachetant l'entreprise de piscines et d'aménagement extérieur Portelli, le tandem de jeunes dirigeants a réussi le défi de remettre à flot la société.

**Les repreneurs**

Salariés puis actionnaires de la société Portelli, Louis Serena et Benoît Rigal connaissaient parfaitement l'entreprise avant de décider de la racheter. « Benoît y travaillait depuis déjà cinq ans lorsque j'y suis arrivé en 2005. Voyant notre intérêt pour sa société et notre envie de développer son activité, Michel Grand-Clément, l'ancien président de Portelli, nous a proposé d'en devenir actionnaires. Racheter son entreprise en 2010 était donc une suite logique », explique Louis Serena. Cette connaissance de l'entreprise a notamment été un gage de sérieux, lors de leurs démarches auprès des banques.

**L'entreprise**

Créée en 1967, Portelli est spécialisée dans l'aménagement paysager et la construction et rénovation de piscines. Benoît Rigal et Louis Serena se sont révélés complémentaires dans ces activités, le premier gérant les pisciniers, le second se concentrant sur les espaces verts.

**Le marché**

S'il est évident que le secteur des piscinistes est un marché



Louis Serena a repris la société où il était auparavant salarié, les piscines Portelli, installée route de Seysses à Toulouse.

très concurrentiel dans la région toulousaine, les deux repreneurs sont plutôt satisfaits des efforts qu'ils ont réalisés pour se démarquer des autres enseignes. « La crise ne s'est quasiment pas fait ressentir sur notre chiffre d'affaires pour plusieurs raisons : dans notre secteur, peu de professionnels sont à la fois paysagistes et piscinistes. De plus, nous avons choisi de revoir notre communication en rénovant notre site Internet », souligne Louis Sere-

na. Leur objectif : dépasser les 3 M€ de chiffres d'affaires d'ici à un ou deux ans.

**L'organisation**

Afin d'apporter une plus-value à leur activité, les deux dirigeants ont lancé une nouvelle filiale début 2011, Jardomicile, spécialisée dans l'entretien des jardins pour les particuliers. « Jardomicile nous permet de renforcer notre activité d'aménageur extérieur. De plus, en tant que presta-

tion de service d'aide à la personne, les particuliers faisant appel à nous bénéficient d'un crédit d'impôt », ajoute Louis Serena.

**Les objectifs**

Non content d'avoir été doublement primé par la Fédération française des professionnels de la piscine (lors des Trophées de la piscine en novembre 2010, Portelli a remporté le trophée d'or et le prix de la sécurité), le duo continue sur sa lancée en réfléchissant sur des aménagements de plus en plus innovants. Pour Louis Serena, « savoir imaginer et construire des piscines dans des lieux improbables ou très exigus est un atout majeur à Toulouse car les habitants y sont demandeurs de piscines privées ». Leur prochain challenge ? Réaliser une piscine éphémère à l'occasion de Sens@Home, du 12 au 16 octobre à Toulouse (cf ci-contre).

Laurence Le Gall

**PORTELLI**

(Toulouse)  
Chiffre d'affaires 2010 :  
2,5 M€  
25 salariés  
05 61 07 57 30  
www.portelli.com