



COMMERCE

# UN NOUVEAU COMMERCE DANS VOTRE VILLE : GRAND CHEMIN - TRAITEUR ÉCORESPONSABLE - 2023

Découvrez un nouveau commerce dans votre ville : Grand Chemin.

Le traiteur Grand Chemin vient d'ouvrir des cuisines de 4 000 m<sup>2</sup> dans le quartier du Val Fourré.

Publié le 20 novembre 2023

Depuis 2005, **Grand Chemin Traiteur** a une ambition : " *manger mieux avec des produits de saison tout en respectant l'environnement* ". Porté par ses fondateurs, Pierre Vandeputte et son épouse Sophie Boulanger, le projet de traiteur événementiel et écoresponsable de Paris ne cesse de croître. En juillet, de nouvelles cuisines de près de 4 000 m<sup>2</sup> ont vu le jour sur la commune de **Mantes-la-Jolie**, dans le quartier du **Val Fourré**, à proximité de l'hôpital.



<https://www.manteslajolie.fr/information/fil-infos/un-nouveau-commerce-dans-votre-ville-grand-chemin-traiteur-ecoresponsable-2023-4058?>

L'enseigne repose sur trois piliers : produits locaux et haut de gamme, circuits courts et respect de l'environnement. Pierre et Sophie s'entourent des meilleurs. " On compte dans nos rangs la meilleure pâtissière du monde, Jessica Préalpato et une centaine de chefs avec des expériences gastronomiques. On est en perpétuel recrutement. Côté production, on travaille avec des fournisseurs et paysans locaux, le plus possible d'Île-de-France et on possède nos propres potagers", nous explique Pierre Vandeputte. Déjà propriétaire d'une cuisine dans son Vexin natal, le couple Vandeputte compte sur ces nouvelles cuisines pour étendre l'activité, sans oublier son identité, " on ne cherche pas à délocaliser, on veut garder les cuisines que l'on possédait déjà. Malgré la taille des installations, on parle toujours de cuisine, on ne veut pas être associés à une usine car on fait tout nous-même, artisanalement " .

**Grand Chemin Traiteur** a vu ses ambitions récompensées par le titre de traiteur écoresponsable : " On mène une politique de responsabilité environnementale, concrètement ça passe par le bien-être des salariés, une économie circulaire, des produits locaux et de saison... ". Côté aménagements, rien n'a été laissé au hasard dans les cuisines répondant aux dernières normes sanitaires en vigueur : " Aujourd'hui, il s'agit d'une des cuisines les plus grandes et les plus modernes de France, avec des équipements de dernière génération ", nous confie le gérant de **Grand Chemin Traiteur**.

" Cela nous permet d'accueillir au même endroit les marques Zest, Fauchon et Grand Chemin, être traiteur, c'est aussi assurer la décoration et la scénographie des lieux. On est à la recherche d'un autre bâtiment dans le Mantois pour pouvoir assurer durablement notre activité car celui que l'on a aujourd'hui est en bail précaire. "

