

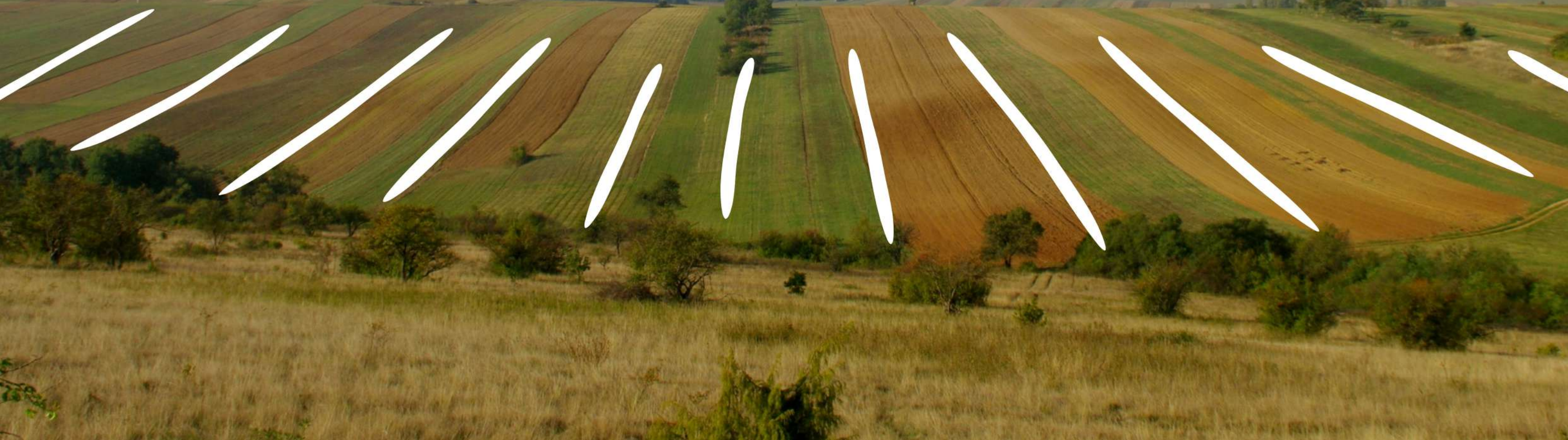


REF ECT ORY

Portraits
de faconniers
du bien manger

«L'une des premières conditions du bonheur
est que le lien entre l'Homme et la nature
ne doit pas être rompu»

Léon Tolstoï



SOMMAIRE

LES MANUFACTURES DE REFECTORY	6
JOE	12
MICKAËL	17
FRÉDÉRIC	23
LA FERME DES TROIS VALLÉES	26
LA FERME DU CHÊNE BLANC	32
LA FERME DE LA BAZINIÈRE	36
LA FERME DE PATRICE	42
LAITERIE DE NOUS À VOUS	48
L'ESAT-SAPAH JEMMAPES LAMARTINE	50

À CELLES ET CEUX QUI FAÇONNENT
LE BIEN-MANGER, CE LIVRE EST UN HOMMAGE.
UN HOMMAGE À CELLES ET CEUX
QUI SE LÈVENT TÔT, QUI SÈMENT, QUI ÉLÈVENT,
QUI MIJOTENT, QUI GOÛTENT, QUI RECOMMENCENT.

Chez Refectory, on est convaincus d'une chose :
bien manger, ça se cultive. Et pas seulement
dans les champs. Ça se cultive dans les relations,
dans les méthodes de travail, dans le respect
du vivant. Vous êtes les Façonneurs du bien-manger.
Ceux qui transforment des idées en assiettes,
des convictions en recettes, des saisons en saveurs.

Avec vous, on prouve chaque jour qu'il est possible
de réconcilier qualité, plaisir et impact positif.
Qu'on peut nourrir autrement, mieux, plus juste,
plus vrai, sans pour autant faire des compromis
sur le goût ni exploser les budgets. Bref,
qu'on peut faire bouger les lignes,
sans se prendre trop au sérieux.

Ce livre, c'est un portrait de famille. Un album
de terroirs, de talents et de tabliers. Alors à vous,
qui avez les mains dans la terre, dans la sauce
ou les deux : **MERCI DE RENDRE LE BIEN-MANGER
AUSSI BON, AUSSI BEAU, AUSSI VIVANT.**

LES MANUFACTURES DE REFECTORY



Chez Refectory, on parle de manufacture comme un lieu de **savoir-faire**, de **passion** et de **maîtrise**. Ici, on cuisine comme on entreprend : avec l'amour du bon produit, rigueur, créativité et ambition
(IL EN FAUT UN PEU POUR LIVRER 30 000 REPAS PAR JOUR, NON ?)

On est aux premières loges du travail de nos cuisiniers : on goûte (*pour notre plus grand plaisir*), on ajuste, on recommence. Parce qu'on tient à vous livrer du fait-maison, du **fait-avec-le-cœur**, on garde la main sur chaque étape. On garantit la qualité, la traçabilité et la transparence, parce qu'on a à cœur de vous offrir un bon déjeuner sain, copieux et hypra-gourmand.

Niché au cœur du pays nantais, entre les marais salants et les vaches laitières, **La Manufacture de L'Ouest**, et sa vingtaine de salariés, oeuvrent quotidiennement au bien manger.

Nous nous sommes offert cet atelier en 2024, un bijou créé en 2012 par le traiteur de France Maison Hebel.

Désormais, **Frédéric**, notre chef pâtissier et ses équipes, **concoctent plus de 5000 desserts par jour** (*et c'est pas pour nous déplaire !*).

Côté salé, **Mickaël** supervise les cuisines d'une main de maître pour produire **des entrées et salades toujours aussi fraîches et savoureuses**.



" Je rejoins Refectory avec la fierté de sauvegarder les savoir-faire de la Maison Hebel et de contribuer à l'écriture de ses plus de dix ans d'histoire."

PIERRE-YVES ROLLIER,
Directeur de la Manufacture
de l'Ouest





Derrière bon nombre de plats Refectory, il y a notre chef Joe. Passionné et perfectionniste, **il considère la cuisine comme un art qui raconte une histoire, séduit les yeux et fait vibrer les papilles.**

Chez Refectory, Joe façonne le bien manger et transforme chaque pause déjeuner en **moment de plaisir et de découverte.**

JOE



Joe découvre la cuisine à 15 ans comme plongeur au **Blue Elephant**, temple de la gastronomie thaïlandaise.

Fasciné par l'effervescence des cuisines, **il décide de se former à l'école hôtelière du Campus Wemmel, près de Bruxelles.**

De serveur à chef international, il gravit les échelons grâce à sa **passion**, sa **rigueur** et sa **créativité**, supervisant des établissements à travers le monde et développant même sa propre ligne de produits.

Le destin fait bien les choses. Chef au Blue Elephant, Joe y rencontre Éric, manager et futur complice de l'aventure.

Seize ans plus tard, Éric l'invite à rejoindre Refectory (Dejbox, à l'époque) pour créer des recettes ethniques.

Aujourd'hui, le savoir-faire et la curiosité naturelle de Joe permettent à ses équipes d'imaginer des recettes toujours savoureuses, inspirantes et dépayssantes.

ON DIT MERCI JOE !

FAIRE PARTIE DE REFECTORY, C'EST ME PERMETTRE DE RÉGALER LES GENS, DE SAUVEGARDER NOTRE SAVOIR-FAIRE ET DE TRANSMETTRE LA PASSION QUI ANIME NOTRE CUISINE CHAQUE JOUR.



JOE

Chef de la Manufacture
du Nord





« LE MEILLEUR MOYEN D'APPRENDRE
À ME CONNAÎTRE EST DE PARTAGER
UNE TABLE, UNE BONNE BOUTEILLE DE VIN
ET DE DISCUTER ENSEMBLE »

C'est avec ces mots que Mickaël,
chef de la Manufacture de l'Ouest et figure
la plus épicurienne de Refectory,
nous a accueillis.



MICKAËL

On nous imagine parfois
comme de la restauration
collective, mais notre cuisine,
c'est avant tout un travail
d'artisans : précis, soigné
et guidé par un vrai savoir-
faire culinaire.



«ALLER CHERCHER,
AVEC LES PRODUCTEURS,
LE BON PRODUIT
QUI VA BIEN AVEC REFECTORY»

Bercé dès l'enfance entre terre et mer, Mickaël a grandi avec un **double héritage culinaire**. Du côté paternel, une ferme et le goût de la viande : cochon, saucisson, jambon fumé, terrines... Du côté maternel, la mer et ses trésors : poisson, crevettes, crustacés.

Très jeune déjà, il ne se contentait pas de regarder : à 11 ans, Mickaël cuisinait ses propres terrines avec les lapins ` qu'il avait lui-même préparés.

Épicurien dans l'âme, Mickaël aime les bons produits, mais surtout les histoires qu'ils racontent et les liens qu'ils tissent avec ceux qui les cultivent ou les élèvent.

La routine ? Très peu pour lui. Son moteur, c'est la découverte : de nouveaux lieux, de nouvelles personnes, de nouveaux produits.

Cet esprit anti-routine, il le retrouve chez Refectory.

« Aller chercher, avec les producteurs, le bon produit qui va bien pour Refectory », dit-il. Un travail d'artisan, passionné et minutieux, qui met autant de cœur dans la recherche du bon ingrédient que dans la cuisson parfaite d'un plat.





FRÉDÉRIC

Si vous vous êtes déjà demandé quel était ce p'tit goût de "reviens-y" dans nos desserts, on a la réponse :

C'est la touche personnelle de Frédéric, notre pâtissier passionné (passionnant) et minutieux.

Depuis l'enfance, il façonne et invente de vraies pépites, de la tarte du dimanche aux biscuits de Noël. Pour lui, la pâtisserie n'est pas juste un métier : c'est une passion, une envie sincère de régaler et réconforter,

ET ÇA, ÇA CHANGE TOUT !

Formé à Ferrandi, Frédéric a construit son savoir-faire dans des boulangeries, chez des traiteurs **et même en Antarctique**, où il préparait viennoiseries et desserts pour des chercheurs au milieu des manchots.

Curieux et créatif, il a poursuivi son apprentissage à la Manufacture Cluizel, explorant textures, assemblages et saveurs, et enrichit chaque jour ses créations d'inspirations venues du monde entier.

FINALEMENT, CROQUER DANS UN DESSERT, C'EST PARTAGER UN PETIT BOUT DE L'ENTHOUSIASME DE FRÉDÉRIC.

Aujourd'hui, chef pâtissier à la Manufacture de l'Ouest, **Frédéric dirige ses équipes d'une main de maître, pour faire de vos desserts de véritables moments de plaisir.**

Sa curiosité et son exigence inspirent ses équipes, qui partagent le même amour du goût et du détail. Chez Frédéric, chaque bouchée est une promesse de gourmandise et de plaisir partagé.



"C'EST UN VRAI PLAISIR ET UNE FIERTÉ DE FAIRE PARTIE DE REFECTORY, SAVOIR QUE MES DESSERTS SONT DES MOMENTS DE RÉCONFORT POUR NOS CLIENTS, C'EST UN VRAI CADEAU."

— Frédéric, chef pâtissier à la Manufacture de l'Ouest

LA FERME DES TROIS VALLÉES



"NOTRE VOLONTÉ, C'EST DE TRANSFORMER
LE LAIT DE NOS VACHES ICI, CHEZ NOUS,
D'EN FAIRE DES PRODUITS BIO ET LOCAUX
QUI RESPECTENT LA NATURE, LES ANIMAUX
ET RÉGALENT LES GENS."

Lucie, exploitante de la ferme des Trois Vallées



Cette exploitation, c'est avant tout **une histoire de famille** : trois générations investies dans le savoir-faire paysan, la passion de l'élevage et la précision de la transformation.

Arnaud a repris les rênes de la ferme familiale avec la volonté de poursuivre ce que ses parents avaient amorcé : **une agriculture biologique respectueuse de la faune, de la flore et du paysage.**

Lucie, sa femme, a vite rejoint l'aventure à sa manière, avec une idée simple mais essentielle : **transformer le lait sur place en yaourts bio**, pour les vendre directement à la ferme et dans les commerces alentours.

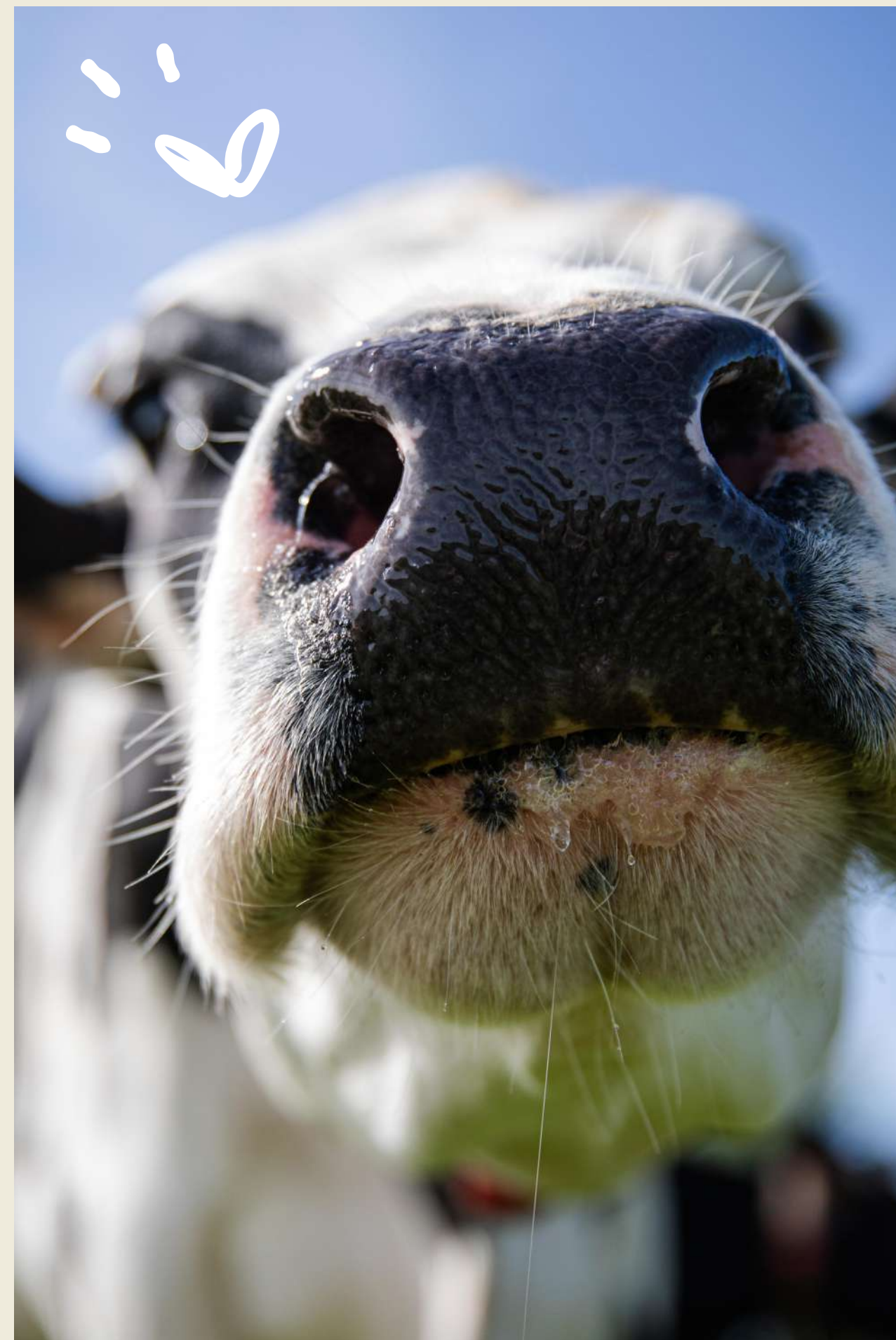
Quant à Sylvain, **il a troqué sa calculatrice de comptable pour chausser ses bottes et rejoindre son frère dans les étables**, partageant la même passion pour un travail juste et authentique.

Aujourd'hui, vous vous régalez dans le Nord avec leurs yaourts bio fermiers. Partout ailleurs, ce sont les éleveurs du réseau Invitation à la Ferme qui vous régaleront avec les mêmes recettes locales, bio et pleines de bon sens.

Un partenariat, chez Refectory, ça commence toujours par une rencontre. Celle avec Arnaud, Lucie et Sylvain, à la ferme des Trois Vallées, à Troisvaux dans le Pas-de-Calais (62), en fait partie.



Photo par Justine Hern



LA FERME DU CHÊNE BLANC



« ON N'A PAS ATTENDU QUE
LE CONSOMMATEUR SE TRACASSE
DU BIEN-ÊTRE DE L'ANIMAL
POUR S'EN OCCUPER. »

Philippe, agriculteur
à la ferme du Chêne Blanc

À Pougne-Hérisson, dans les Deux-Sèvres, Philippe et son équipe bichonnent plus de 1200 chèvres Saanen. Deux traites par jour, des gestes répétés mais jamais mécaniques, et une même obsession : transformer le lait sur place, en fromages, yaourts et desserts fermiers.

Depuis 2014, tout est fait à la main, dans l'atelier de la SCEA du Chêne Blanc. **En 2018, la ferme s'est engagée dans la démarche Bleu-Blanc-Cœur pour renforcer encore son lien avec le vivant.**

Mais dans le fond, Philippe le dit lui-même : « On n'a pas attendu que le consommateur se tracasse du bien-être de l'animal pour s'en occuper. »

Aujourd'hui, son fromage de chèvre délicat sublime notre panna cotta au thym et à la tomate qui rafraîchit vos pauses déjeuners à merveille.

De notre côté, on y voit plus qu'un ingrédient : c'est le reflet d'un savoir-faire paysan, d'une passion intacte, du respect de la terre et du bien-être profond de l'animal.

Et c'est aussi pour ça qu'on aime vous raconter nos recettes, parce qu'au-delà du goût, elles racontent une histoire, une exigence. Celle d'un produit fermier sincère, né dans les Deux-Sèvres, qui incarne une valeur qu'on défend au quotidien : **l'authenticité.**



LA FERME DE LA BAZINIÈRE





"J'AI À COEUR DE GARANTIR LA SANTÉ
DE L'ANIMAL. SI ON NOURRIT BIEN
NOS ANIMAUX, ON NOURRIT
AUSSI BIEN LES HOMMES."

Vincent, exploitant de la
ferme de la Bazinière

À la Bazinière, Vincent n'est pas seulement agriculteur : c'est un ingénieur du bon lait. Depuis son installation en 2007, il a repensé chaque étape de sa ferme pour produire mieux : traite robotisée, alimentation optimisée de ses vaches, récolte de fourrages jeunes et riches... **Chaque amélioration de la production a été pensée pour laisser plus de temps aux équipes, afin que chacun puisse concilier travail, passion et moments en famille.**



Derrière la technicité, il y a un homme de terrain, qui connaît ses animaux par leur prénom (**SI SI, JE VOUS JURE !**), qui soigne leur bien-être et qui veille à ce que chaque litre de lait soit digne de devenir un bon fromage blanc Bleu-Blanc-Cœur.

Vincent passe de l'exploitation à l'atelier avec une aisance déconcertante : **nourrir ses vaches, entretenir ses champs, puis enfiler sa charlotte pour cailler le lait et produire ses yaourts.**

Et c'est à la Manufacture de l'Ouest que l'histoire continue : Frédéric, notre chef pâtissier, sublime ce fromage blanc dans vos desserts.

Chaque cuillerée raconte le soin apporté par Vincent, l'attention de son équipe et l'authenticité d'un produit fermier, avec ce petit goût de reviens-y qui transforme une pause déjeuner en véritable moment de plaisir.



LA FERME DE PATRICE



« DE LA MATERNELLE À L'EHPAD,
DU FOODTRUCK AU RESTAURANT ÉTOILÉ : MON LAIT
NOURRIT ET PORTE UNE HISTOIRE QUI ME TIENT À CŒUR. »

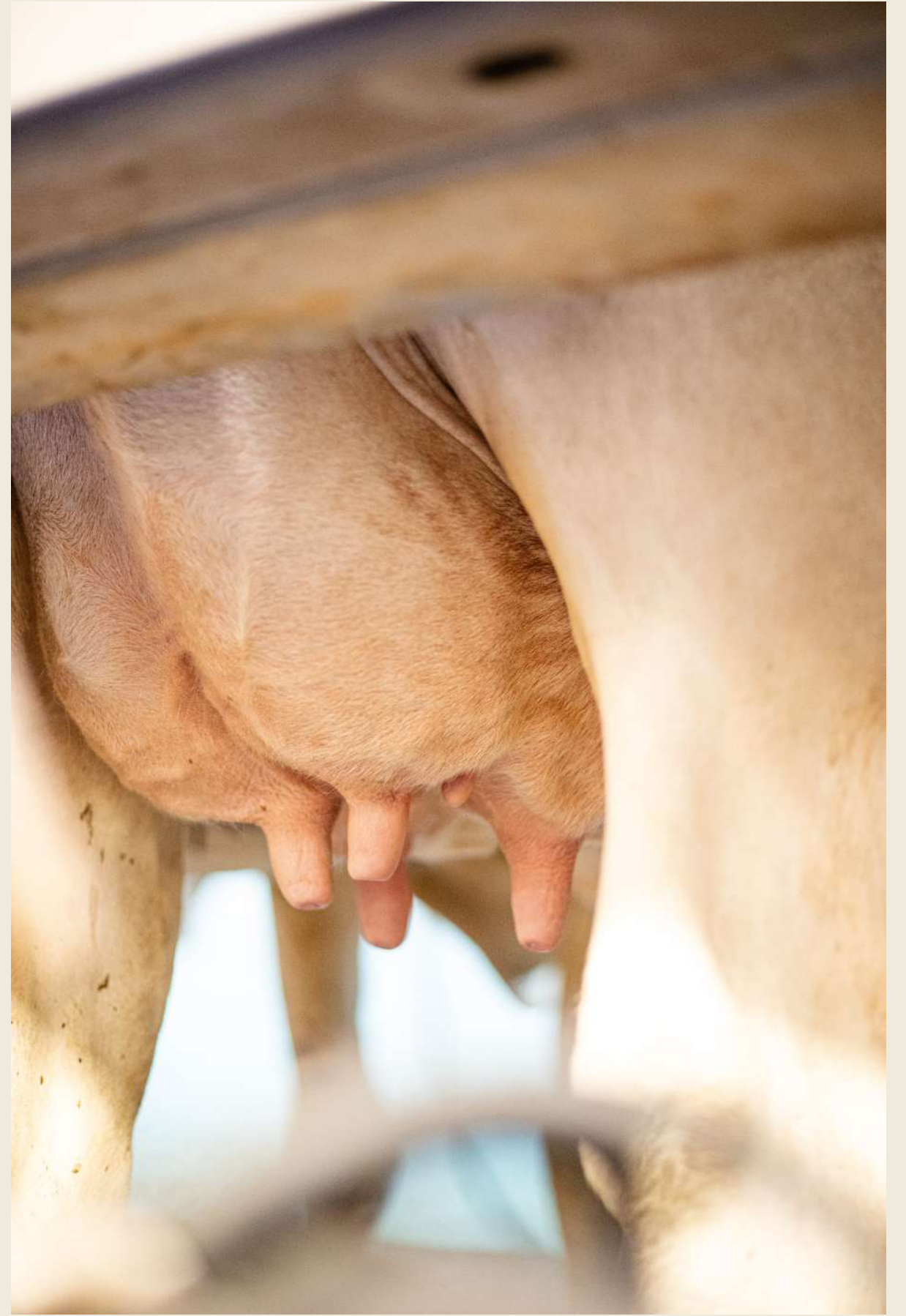
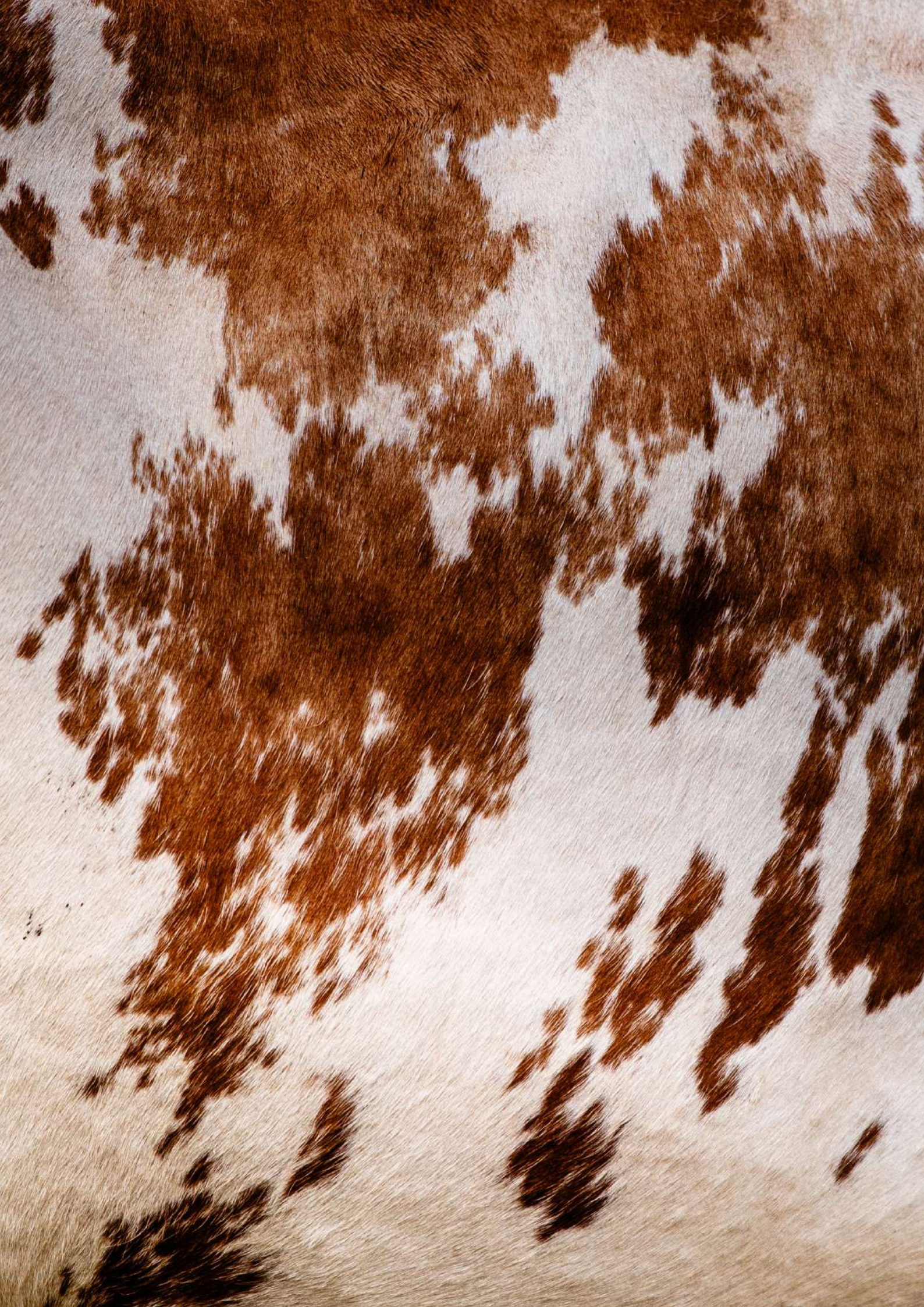
Patrice, agri-entrepreneur à la ferme des Marronniers



Chez Patrice, **chaque traite est une fierté**. Deux fois par jour, il récolte le lait de son exploitation, avant qu'il ne soit emmené directement à la Laiterie *De Nous à Vous*. Là-bas, son lait prend une autre dimension : **il devient une poche de lait ou de la crème entière, tracé de bout en bout, vendu au prix juste**.

Pour Patrice, rejoindre cette aventure collective, c'est plus qu'un choix économique, **c'est un engagement de cœur**. Être "agri-entrepreneur" à la Laiterie, c'est garder la main sur son produit, valoriser son savoir-faire et savoir exactement où va son lait. Et quand il dit que son lait Bleu-Blanc-Cœur se retrouve "**de la maternelle à l'EHPAD, du foodtruck au restaurant étoilé**", on entend toute la fierté derrière ses mots.

Investi jusqu'au bout, Patrice ne s'arrête pas à la production. On le voit autant derrière ses vaches que derrière un stand d'exposition ou aux côtés d'un restaurateur, parler de son métier et de cette initiative collective qu'il porte avec conviction. Parce qu'au fond, ce qui le rend le plus heureux, c'est ça : **nourrir des familles entières avec un produit qui a du sens**.



LAITIÈRIE DE NOUS À VOUS

« CE PROJET, C'EST UNE FIERTÉ COLLECTIVE :
PRODUIRE UN LAIT DE QUALITÉ, PAYÉ AU JUSTE PRIX,
ET Prouver qu'une autre agriculture est possible. »

Fabrice Hégron, Fondateur de la laiterie De Nous à Vous





Chaque matin, le lait fraîchement collecté arrive dans la laiterie, prêt à être transformé avec précision et passion, pour devenir des briques de lait qui racontent leur terroir et la volonté de ceux qui les fabriquent.

Et derrière ce lait, il y a **Patrice**, comme **Fabrice**, qui porte le projet avec fierté : pour lui, produire autrement, c'est donner du sens à son métier et offrir aux consommateurs un produit authentique, de qualité, issu d'une agriculture à taille humaine.



À la Laiterie *De Nous à Vous* par *En Direct des Éleveurs*, chaque litre de lait raconte une histoire : celle de Fabrice, qui, en 2014, a fait le pari fou de **s'éloigner des gros industriels pour reprendre la main sur son produit et le transformer lui-même**. Depuis, son initiative a inspiré d'autres exploitations : ils sont aujourd'hui plus d'une dizaine à avoir rejoint l'aventure et se présentent fièrement comme des **"agri-entrepreneurs"**, unissant savoir-faire et engagement pour un lait Bleu-Blanc-Cœur pleinement maîtrisé.

Ici, pas de hiérarchie lointaine ni de décisions imposées : **ce sont les producteurs eux-mêmes qui définissent le prix du lait, organisent la production et veillent à ce que chaque étape respecte leurs valeurs : transparence, durabilité et bien-être animal.**



Chaque pot, chaque crème, chaque dessert transformé à partir de ce lait incarne cette ambition : redonner au lait sa vraie valeur, celle d'un produit travaillé avec amour et exigence

L'ESAT-SAPAH JEMMAPES LAMARTINE





Chez Refectory, on aime montrer qui fait tourner nos cuisines, mais **rien de tout ça ne serait possible sans une logistique aux p'tits oignons.** Céline, directrice de l'ESAT-SAPAH Jemmapes Lamartine à Wambrechies, **est l'une des clés de notre succès.**

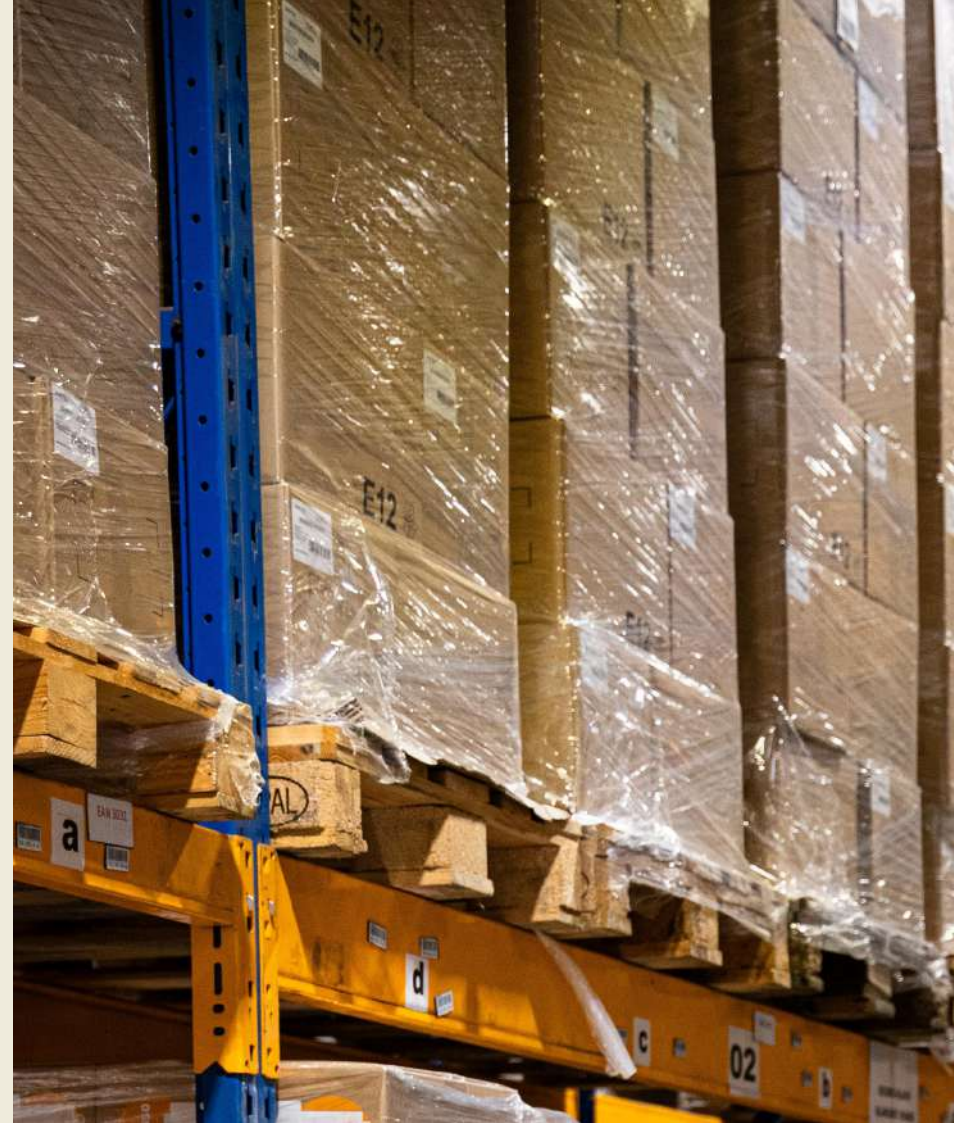
Depuis 2017, **elle accompagne ses équipes pour transformer la logistique en mission fluide et rigoureuse :** étiquettes, barquettes, goodies... rien ne passe à côté de ses yeux attentifs.

Chaque jour, **Céline veille à ce que ses équipes puissent évoluer dans un cadre adapté, apprendre et se dépasser, tout en respectant leur rythme et leurs compétences.** La logistique devient alors plus qu'un simple enchaînement de tâches : c'est un terrain où chacun prend confiance, développe son savoir-faire et contribue à un projet collectif.

Avec elle, collaborer devient un vrai partenariat humain : soutenir l'insertion professionnelle tout en garantissant un service fiable. Chez Refectory, on est fiers de raconter l'histoire de Céline et de ses équipes, parce que derrière chaque livraison, il y a des personnes qui font le job avec passion et précision.

Et c'est exactement cette philosophie qui fait la différence. **Derrière chaque barquette préparée, chaque étiquette collée, chaque colis expédié, il y a un engagement sincère et une volonté de bien faire.** Un engagement qui rejoint celui de Refectory : **proposer des repas de qualité, tout en mettant en lumière les personnes et les gestes qui rendent tout possible.**





Ensemble, prouvons qu'une autre manière de nourrir
est possible : **PLUS JUSTE, PLUS GOURMANDE**
ET **PLUS RESPECTUEUSE DE LA NATURE ET DES HOMMES.**

POUR EN SAVOIR
PLUS SUR NOUS



REF ECT ORY