

## DU POTAGER LORRAIN AUX TABLES PARISIENNES : COMMENT UN TRAITEUR A REBONDI AVEC LA LIVRAISON DE REPAS

Casseroles qui mijotent, légumes récoltés dans son propre potager, colis prêts à partir... Cinq ans après la crise du Covid, le traiteur lorrain Nicolas Rivoallan a trouvé la recette pour sauver et développer son activité. Quand la pandémie met brutalement ses cuisines à l'arrêt en 2020, ce chef passé par l'Ambassade de France au Luxembourg a rapidement réagi en lançant Léon & Marcel, un service de livraison de repas cuisinés à base de produits locaux. Aujourd'hui, les deux activités sont stabilisées et la croissance en hausse.

« Avant 2020 et le Covid-19, nous réalisions presque 2 millions d'euros de chiffre d'affaires. On était sur une belle croissance, en augmentation chaque année. Nous venions d'agrandir nos locaux, bref tout nous souriait », se souvient le chef Nicolas Rivoallan, fondateur de Code Cuisine. Ce traiteur lorrain est loin d'imaginer alors que la pandémie mettra son business à genoux. Dès mars 2020, le confinement porte un coup très dur à l'activité. Les mariages, les concerts et les séminaires d'entreprise s'annulent et l'entreprise enregistre une perte d'activité de 70 %. Quelques mois plus tard, elle est placée en redressement judiciaire.

Loin de se résigner, Nicolas Rivoallan réagit rapidement. Il contracte un Prêt garanti par l'État (PGE) et crée Léon & Marcel, un service de livraison hebdomadaire de repas à domicile. Au total, il investit 500 000 € – principalement dans des machines permettant d'assurer la fraîcheur des produits – et change d'échelle. « Au départ, on a essayé de garder tous les salariés, mais les frais fixes étaient trop importants. Nous avons réussi à conserver plus d'un tiers des emplois et nous nous sommes adaptés. Comme traiteur, nous savions faire des petits plats pour un nombre restreint de convives. Il a fallu produire de grandes quantités sans perdre notre triptyque : terroir, qualité en cuisine et réseau de producteurs locaux ».

### DE L'ARRÊT DES CUISINES À LA CROISSANCE CONTINUE



Cinq ans plus tard, l'histoire est belle. Chaque semaine, Léon & Marcel livre confit de canard et pommes rôties, lasagnes aux deux saumons ou carbonara végétarienne dans toute la France, avec une forte présence à Paris, Lyon et au Luxembourg. En 2024, le service a réalisé près de 500 000 € de chiffre d'affaires. Code Cuisine, l'activité traiteur, a aussi repris de la vigueur avec 1,5 million d'euros. Aujourd'hui, 14 personnes travaillent dans les cuisines et ateliers de Cosnes-et-Romain.

Les équipes consacrent le début de semaine aux livraisons, puis enchaînent sur les prestations traiteur. Pour s'approvisionner, Nicolas Rivoallan mise sur son potager de 5 000 m<sup>2</sup> (courgettes, choux, betteraves, potirons...) et sur les producteurs fermiers locaux pour la viande et le poisson. « Le bilan est très positif. Avoir créé Léon &

Marcel nous a permis de traverser la crise et de ne plus dépendre d'une seule activité. Les clients apprécient notre cuisine goûteuse et nos portions généreuses. Aujourd'hui, on veut continuer à grandir, mais à notre rythme », conclut-il.