



## LÉON & MARCEL CONFIRME SON EXCELLENT LANCEMENT ET DEVIENT CERTIFIÉ BIO

**Créé en septembre 2020, ce service de livraison de plats frais séduit chaque semaine plus de 150 personnes. Une dynamique qui devrait se voir renforcer par la certification Agriculture Biologique obtenue récemment, une première dans ce milieu.**

« Un an après notre lancement, le bilan est vraiment satisfaisant. Les clients apprécient les saveurs du terroir de nos plats, la variété des recettes ainsi que nos engagements forts. Depuis le départ, nous travaillons avec des producteurs locaux et des produits labellisés. Récemment, nous avons même aménagé notre propre potager, ce qui nous permet de cultiver des plantes aromatiques et des cucurbitacées », explique Nicolas Rivoallan, le fondateur de Léon & Marcel, un service de livraison de plats frais dans toute la France à destination des particuliers et des entreprises.

[SEP]

Lasagne aux légumes grillés, ragoût de bœuf et sa ratatouille aux olives vertes, lieu à la basquaise et polenta crémeuse..., tous les plats sont préparés par des chefs passés par de grands étoilés Michelin. Ce savoureux mélange entre produits de qualité, démarche responsable et professionnels reconnus fait le succès de Léon & Marcel. Chaque semaine, se sont plus de 150 clients qui passent commande en ligne, pour un panier moyen de 75 € environ.

### UN OBJECTIF DE 300 CLIENTS PAR SEMAINE D'ICI LA FIN DE L'ANNÉE

Des chiffres qui devraient croître dans les semaines à venir, grâce à la certification Agriculture Biologique obtenue cet été. « Nous sommes le premier service de livraison de plats frais à l'obtenir. Cela va nous permettre de passer un cap. Nous espérons compter 300 clients par semaine d'ici trois mois », ambitionne Nicolas Rivoallan. Pour y parvenir, Léon & Marcel souhaite renforcer sa présence en entreprise. C'est dans cette optique qu'elle propose désormais d'installer des frigos connectés permettant, notamment, de suivre l'évolution des stocks et éviter ainsi le gaspillage.

« Nous voulons proposer à nos clients une offre de qualité respectueuse de la planète. Le tout à un prix abordable puisque notre plat moyen est de 6,90 € », résume celui qui est aussi à la tête du traiteur lorrain Code Cuisine. C'est justement lorsque l'activité de cette entreprise a été touchée de plein fouet par la crise sanitaire que Nicolas Rivoallan a eu l'idée de lancer Léon & Marcel : « À l'époque, nous voulions surtout préserver les emplois de nos 30 salariés. Quand je vois le chemin parcouru et notre développement, je me dis qu'on a fait bien plus que cela », conclut-il.

### Un centre de formation pour cuisinier-traiteur en octobre

Ce traiteur lorrain s'apprête également à ouvrir un centre de formation pour cuisinier-traiteur au sein de ses locaux. L'idée ? Aller plus loin que les cours classiques et sensibiliser les étudiants sur l'environnement ou encore la pousse des légumes dans un potager. Les huit premiers élèves débiteront leur formation de neuf mois dès le mois d'octobre prochain.