

VANNES

La Tapenalgue : une offre "coup de cœur"



Toujours en quête de nouveautés, **Jérôme Nagat** (2 000 références dans ses rayons) se verrait bien en baroudeur façon « sourceur de produits » passant le plus clair

de son temps à parcourir les routes de France. C'est d'ailleurs son grand projet de l'année : s'octroyer du temps pour cheminer sur les nationales et départementales à la rencontre de producteurs passionnés comme lui. Car pour ce commerçant, la connaissance du producteur compte autant que celle du produit. Il se souvient par exemple de cette jeune femme venue présenter ses créations accompagnée de son père.



Sensible à la démarche et au produit, il propose aujourd'hui à ses clients les mousses de fruits « Woos », présentées sous forme de mini bombes à chantilly, disponibles en quatre parfums : citron, fraise, framboise et passion. Il y a aussi

dans ses rayons, ce vin semi moelleux du Domaine de Joy qu'il a découvert lors d'un déjeuner dans un restaurant du Gers. Sous le charme, il a demandé à rencontrer le propriétaire, a passé commande et fait depuis chaque année, le trajet entre la Bretagne et le Sud-Ouest pour reconstituer son stock.

EN QUÊTE D'EXCLUSIVITÉ

Ses clients dit-il, sont sensibles à la nouveauté et à l'originalité « sans toutefois tomber dans l'excès ». « La difficulté, commente Jérôme Nagat, reste l'exclusivité : offrir à mes clients un produit absolument exclusif devient de plus en plus difficile, surtout quand

certains producteurs locaux ont du mal à résister aux petites et moyennes surfaces soucieuses d'intégrer elles aussi un peu d'épicerie fine dans leurs rayons. »



À cela s'ajoute que depuis quelques années, La Tapenalgue doit aussi faire face à la crise qui se ressent tant au niveau du panier moyen (- 2 ou 3 € sur une

base habituelle de 20 €) que dans la baisse du chiffre d'affaires réalisé auprès des entreprises de la région (- 10 %). Autant de contrariétés qui n'altèrent en rien la passion de Jérôme Nagat pour son métier, ni son envie de toujours faire mieux.

M.T

**La Tapenalgue - 23 rue des Halles
56000 Vannes - Tél. 02 97 42 69 65**

BAGNOLES-DE-L'ORNE

Ô Gayot : à emporter ou déguster sur place



Ouverte en 2006, en même temps que la reprise de l'établissement par Franck Quinton (chef 1 étoile du Manoir du Lys) et au cœur de la station de Bagnoles-de-l'Orne, l'épicerie fine de l'Hôtel Gayot s'est tout de suite inscrite dans un concept global, à savoir la création d'une table gourmande et décontractée avec saïon de thé et possibilité de grignotage à toute heure ou presque. « Le propriétaire, raconte le chef du bistrot Franck Langlois, a envisagé cet espace comme l'une