

# Reprise Api restauration met les petits plats Maranta dans les grands

Maranta, le traiteur de Didenheim, vient d'être repris par Api restauration.

L'entreprise familiale de Jacky Hoff intègre un groupe régional qui développe « la cuisine cuisinée ».

Dans le monde de la restauration collective, Maranta traiteur faisait figure de Petit Poucet. L'entreprise créée par Jacky Hoff – le papa du fameux Roug'chou (lire en encadré) – a d'abord été un restaurant, puis un traiteur, puis une entreprise de 30 personnes capable, avec sa cuisine centrale, de livrer 2500 repas par jour dans les crèches, les écoles ou les maisons de retraite. Retraite justement : au moment de prendre la sienne, Jacky Hoff cherche une solution « pour assurer la pérennité de l'entreprise » et rencontre Germain Ellminger, directeur régional d'Api restauration.

Cette entreprise est également atypique. Née dans les années soixante à Lille, elle est, selon le directeur, « la plus grande des petites entreprises de restauration », derrière le trio dominant Sodexo-Elior-Compass. « Nous sommes un groupe français de 3600 salariés, de 360 millions de chiffre d'affaires en 2011. Mais notre particularité, c'est que les directions régionales sont autonomes », précise Germain Ellminger, qui souligne que l'entreprise est restée familiale « et non cotée en bourse ».

Api restauration investit en Alsace en 2008, installe son siège à Colmar et rachète une première cuisine centrale à Epfig. « En Alsace centrale, on a agrandi et modernisé. Mais avec 5000 repas/jour on était au taquet. C'est pour cette raison que l'on a décidé d'acquérir Maranta. Ça nous permet de nous développer dans le sud du départe-



Germain Ellminger (à gauche) a racheté Maranta traiteur à Jacky Hoff. L'entreprise, qui emploie une trentaine de personnes, possède une cuisine centrale à Didenheim, pour les repas à domicile, les banquets, les crèches... Photo François Torelli

ment. » Les deux entrepreneurs sont également sur la même longueur d'onde à propos des méthodes de travail. « Je ne veux pas industrialiser le process. Chez nous, on est dans une logique de "cuisine cuisinée" quand d'autres font de la cuisine d'assemblage », poursuit le nouveau patron de Maranta.

### Développement durable

L'entreprise de Didenheim a donc changé de main le 1<sup>er</sup> juillet et renforce un groupe régional de 180 collaborateurs qui travaille par exemple pour la Ville de Colmar, la Ville d'Illkirch, le collège Sainte-Ursule de Riedisheim, l'Espace Provence au Drouot, les maisons de retraite de Seppois-le-Bas, les écoles de Saint-Louis... et

des entreprises de portage de repas à domicile (30 % de l'activité de l'entreprise).

Api restauration s'est également engagé dans une démarche de développement durable en travaillant avec une quarantaine de producteurs locaux, en élaborant des menus selon la saisonnalité et en garantissant « entre 20 et 40 % » de produits bio dans les menus des cuisines scolaires.

« Nos produits bio sont locaux, alsaciens. Faire du bio avec des aliments qui viennent d'ailleurs, pour moi c'est un non-sens complet, prolonge Germain Ellminger. Mais c'est évident qu'avec cette stratégie, on n'est pas les moins chers du marché. » L'investissement à Didenheim doit permettre à Api restauration

de se développer dans le Sundgau et d'accroître ses parts de marché dans la restauration sur place, en particulier dans le secteur des maisons de retraite à Mulhouse et autour. En plus de l'élaboration et de la livraison de repas en liaisons froide et chaude, l'entreprise Maranta est répu-

tée pour son activité de traiteur. Là encore, Api restauration joue la carte de la continuité en proposant une carte pour des groupes de 20 à 5000 personnes.

Laurent Gentilhomme

■ PLUS Maranta traiteur, 1, rue des Pyrénées à Didenheim. Tél. : 03.89.61.05.29.

### Développer le Roug'chou

Connu pour être le père du fameux Roug'chou, Jacky Hoff ne va évidemment pas laisser tomber son « bébé » gastronomique, cuisiné chez Maranta au 1, rue des Pyrénées à Didenheim. Il va continuer de faire la promotion de ce produit atypique à base de chou rouge via la confrérie des Compagnons du Roug'chou.

Mais l'acquisition de Maranta par Api restauration pourrait permettre au Roug'chou d'acquérir une nouvelle notoriété, en dehors du secteur de Mulhouse. Germain Ellminger veut développer la diffusion de cet aliment particulièrement diététique et simple à cuisiner.