

Secrets de gourmandises

Installée à Boquého depuis novembre 2013, la petite entreprise porte bien son nom. Adrien Le Quéré, traiteur événementiel, est un jeune homme discret, presque secret, qui ne souhaite pas se mettre en avant. De sa passion pour la cuisine, il a fait son métier, de sa vocation d'entreprendre, sa façon de vivre.



“ Qui ne tente rien n'a rien ! ”

À l'école déjà, il savait ce qu'il voulait devenir et avait bien décidé de ne pas perdre de temps. Il a poursuivi ses études en ayant en tête le nom de sa future société et les couleurs de son logo et a continué de peaufiner son projet, tout en perfectionnant sa technique avec de grands chefs et lors de concours.

À 20 ans, il a investi toutes ses économies pour installer son laboratoire de traiteur dans sa commune d'origine et depuis, il trace son chemin. Son planning est bien rempli, le bouche-à-oreille est sa meilleure publicité. Il organise des réceptions dans toute la Bretagne et commence même à se faire connaître en région parisienne.

“ Je n'aime pas la routine ”

Adrien Le Quéré n'est pas très bavard, on sent qu'il concocte en permanence ses secrets de gourmandises et que, tout en ayant un esprit bien ancré dans la réalité, il réfléchit à se mitonner un bel avenir.

Titulaire d'un BEP hôtellerie-restauration et d'un Bac pro mention desserts de restaurant obtenus au lycée de la Closerie à Saint-Quay, il a travaillé avec Mathieu Aumont au Pesked et Christophe Le Fur à l'Auberge Grand'Maison. De ces expériences, il a retenu le goût de la créativité et de la perfection et l'envie de manager lui aussi son équipe.

Mais il a toujours apprécié le côté nomade du traiteur, et préfère s'adapter chaque fois au nouveau lieu qu'on lui ouvre plutôt que s'enfermer dans les habitudes d'une même cuisine.

“ 17 secondes pour faire une assiette en équipe ”

Encore seul aux commandes de Secrets de Gourmandises, il s'entoure chaque week-end, en saison, d'une dizaine d'extras et a pour ambition d'embaucher et de créer des emplois dès que possible.

Adrien a ouvert au mois de juillet un showroom à Lanvollon pour rencontrer plus aisément ses clients, leur faire choisir entre ses différents menus, et aussi se rapprocher de la côte où ont lieu nombre de ses prestations. Il officie souvent au Domaine de Kervael à Plouha, au Manoir de Keringant à Saint-Quay-Perros ou au Château de Pommorio à Trévenec par exemple, pour des repas ou buffets de mariage, baptêmes ou tout autre événement familial.

“ Se faire connaître est le plus difficile ”

Certaines entreprises lui font aussi régulièrement confiance pour l'organisation culinaire de leur réception, cocktail ou repas d'affaires, comme le circuit de Kerlabo à Cohiniac, les établissements Le Moal, la MSA, Igam expertise, Le Groupe Le Du, une école des jeunes créateurs pour laquelle il est intervenu durant la Fashion-Week de Paris ou l'École d'architecture de Chaillot... De belles références.

Secrets de Gourmandises affirme dans chaque assiette son identité bretonne, les produits frais sont tous du terroir, la viande et la charcuterie de Ploumagoar, le fromage de la ferme

de la Blandirie à Saint-Donan, les glaces de Canihuel, les produits de la mer de la criée de Saint-Quay.

“ On n'a rien sans rien ”

Bien sûr, Adrien Le Quéré est toujours en recherche de nouvelles saveurs et de présentations originales.

Il aime à proposer sa tuile de blé noir ou son tiramisu breton au caramel et beurre salé et se démarque avec sa cuisine aux fleurs.

Capucine, pensée, rose, bourrache ou pousse japonaise accompagnent régulièrement ses gourmandises.

À 22 ans seulement, cet « entrepreneur-cuisinier-traiteur » nous prépare encore sûrement en secret de belles surprises. Le dynamisme n'est pas, pour lui, que dans l'assiette...



Renseignements

Secrets de Gourmandises

Le Tertre aux Fuseaux - 22170 Boquého
Tél. : 02 96 73 81 72 - 06 87 61 60 81
www.secretdegourmandises.com
facebook.com/secretdegourmandisestraiteur