

COMMERCE

Brodbeck Primeur, une histoire de famille

Primeur installé en centre-ville de Calais depuis un an, Julien Brodbeck voit plus loin qu'un simple magasin de fruits et légumes

Brodbeck Primeur, propose des produits soigneusement choisis pour leur goût. Ouvert depuis le 20 décembre 2019, le magasin est bien plus qu'un simple lieu de vente de fruits et légumes. Un bel étal de soupes locales, une épicerie fine aux saveurs variées, et aussi un coin de restauration rapide avec un bar à soupes et à salades notamment. Derrière ce projet, une histoire de famille se dessine et aussi un parcours atypique.

UN PROJET AMBITIEUX ET UNE RECONVERSION

Les études de Julien Brodbeck auraient dû le mener à une carrière de commercial dans les produits industriels. « J'étais en contrat professionnalisant. Dès les premières semaines, ça m'a alerté... J'ai tenu à valider mon année, à honorer mon contrat. », confie-t-il.

Il change son fusil d'épaule. Ses parents tiennent la Maison Brodbeck au Touquet. Une entreprise dédiée aux fruits et légumes de qualité pour le détail ainsi que la distribution pour hôteliers et restaurateurs, entre autres. Fondée en 1937, la maison a de l'avenir.

« JE FAISAISS LES SAISONS AVEC MES PARENTS. »

Quand Julien Brodbeck décide de changer de voie, il part travailler avec eux. « C'était en 2008. Je me suis occupé de la partie restauration et de la partie achats. »

Premier pas dans le milieu, pour

« apprendre sur le terrain », « avant de lancer mon projet en 2019. », raconte le trentenaire. Il acquiert alors les ficelles du mé-



Julien Brodbeck retient de son père « d'être attentif à la qualité », lui développe « d'être attentif aux prix, les fournisseurs me disent que je suis meilleur que mon père ».

tier, retient de son père « d'être attentif à la qualité ». Lui, développe « d'être attentif aux prix, les fournisseurs me disent que je suis meilleur que mon père », sourit-il.

FOCUS

L'essentiel

Qui ? Julien Brodbeck, gérant, 35 ans.

Quoi ? Brodbeck Primeur, primeur, épicerie fine et bar à soupes.

Où ? 40 boulevard Jacquard, à Calais.

Quand ? Le magasin est ouvert depuis décembre 2019.

Les emplois ? A l'ouverture, un vendeur a été recruté. Une deuxième employée a rejoint l'établissement. A terme, le gérant aimerait embaucher six personnes au total.

Et d'ajouter : « Ça m'a permis d'acquérir de l'expérience. Ça n'a pas toujours été facile. »

En 2019, il s'installe alors à Calais car « ma famille maternelle est originaire d'ici, le local était vide depuis longtemps », créer son commerce, découvrir la « notion de gérance ». Il envisage désormais de reprendre « l'affaire familiale, et pourquoi pas d'ouvrir un autre magasin. J'ai commencé avec un seul vendeur, Marc. Il me faudra du personnel supplémentaire quand je reprendrai l'activité familiale. »

RÉSEAU ENTREPRENDRE, UNE ÉPAULE

Au lancement de son affaire, « la chambre de commerce m'aiguillé vers le Réseau entreprendre. »

Aujourd'hui, il a à ses côtés deux accompagnateurs : « Ils m'apportent leur expérience, me guident sur la façon de faire, c'est un regard neutre, sans jugement, ils sont là pour aider. C'est une épaule sur laquelle s'appuyer. » souffle Julien.



Julien Brodbeck participe à la renaissance du centre-ville de Calais

Bar à soupes et crudités : la volonté d'innover

Dans son magasin de 200m², le choix est vaste. Julien Brodbeck vise la qualité. D'emblée, il l'annonce : « Tous les fruits et légumes sont sélectionnés. En fonction des vergers, de la terre etc, les goûts sont différents. » Et d'ajouter : « Je connais les produits que je propose, je goûte les fruits avant. » Fruits et légumes, fromages, épicerie fine. Mais pas seulement. Brodbeck Primeur joue la carte de l'originalité avec la création d'un bar à soupes et à crudités qui a vu le jour en ce début d'année 2021. La partie restauration comprend 16 couverts, cinq tables, et un espace cosy. Le contexte sanitaire n'a aidé pas,

la vente à emporter a pris le pas. Entre le bar à soupes, et à crudités, une place est faite au jus de fruits frais également.

Julien Brodbeck voit pour son entreprise un projet « innovant », assure-t-il, voulant offrir la possibilité de « manger sainement, apporter un service additionnel ». Des légumes pensés pour « du prêt à cuire » sont déjà en vente, des projets pour « simplifier la vie des clients », un concept nouveau aussi en centre-ville.

Julien Brodbeck ne compte pas ses heures, l'envie est là, il se veut innovant. L'homme veut se « démarquer ». La voie est ouverte.



Un bar à soupes et crudités est ouvert depuis le début 2021.