

Calixir intègre les "Traiteurs de France"

Il y a un an, Vatel traiteur devenait Calixir. Après dix-sept ans d'existence, ce changement de nom devait marquer un nouvel élan pour cette entreprise de Wissous. Pour engager son développement à l'international d'abord, à Londres et à Berlin, mais aussi pour véhiculer une image centrée sur la qualité de ses prestations. « *Nous n'avons pas perdu le moindre client et Calixir nous en a même apporté de nouveaux, sur Paris principalement* », se réjouit aujourd'hui Nicolas Sabourin, le directeur commercial. L'an dernier, Calixir a servi quelque 180 000 convives.

Dans son fichier clients, on retrouve aussi bien le Conseil général de l'Essonne que des grandes entreprises comme Thalès. Ce mois-ci, Aubade (lingerie) fait,

par exemple, appel au traiteur essonnien pour célébrer ses 50 ans. Pour le reste, Calixir compte toujours environ 20% de particuliers dans ses clients, pour les cérémonies de mariage principalement.

Des engagements qualitatifs et commerciaux

Le nom de Calixir n'a pas fini de se faire connaître. Depuis novembre dernier, en effet, le traiteur est référencé dans le guide des "Traiteurs de France". « *C'est le signe d'un engagement de qualité supplémentaire* », explique Nicolas Sabourin. Pour y figurer, les postulants doivent répondre à des exigences de

qualité, tant du point de vue des produits servis que de la prestation commerciale. Ce guide référence 39 traiteurs, dont six en Ile-de-France, et donc un seul dans l'Essonne. Ce n'est pas tout. Dans le cadre de cette association, Calixir postule pour la fin de l'année au label de "Qualitraiteur" (Véritas) qui, selon Nicolas Sabourin, « *sera la seule et unique certification en France* ».

Les collections printemps-été et automne-hiver, mais aussi ses "ateliers culinaires" lors des réceptions, ont notamment fait l'identité de Calixir. Dans le même état d'esprit, courant 2008, le traiteur essonnien va lancer des cours de cuisine tous les samedis dans ses locaux. Il

souhaite également mieux répondre aux demandes de ses clients souvent à la recherche de salles. Objectif : disposer d'une cinquantaine d'adresses privilégiées d'ici la fin de l'année. Enfin, 2008 marque pour Calixir le démarrage d'une politique de développement durable. Autant d'engagements qui devraient encore augmenter la part du bouche-à-oreille dans l'obtention de nouveaux clients. Elle s'élève déjà à environ 40%. Preuve de la satisfaction des clients.

■ O.F.

• **Calixir, 1, rue Guillaume Bigourdan, à Wissous.**
Tél. : 01.69.75.14.00. Mail : contact@calixir.com
Internet : www.calixir.com



Nicolas Sabourin, le directeur commercial, devant l'un des modèles de buffet Calixir.