

## Dossier de Presse

Nantes, le 19 avril 2016



### 3<sup>ème</sup> édition de « Mon commerce a des idées » dans le Vignoble nantais

**1 vainqueur parmi une dizaine  
de commerçants sélectionnés**

En partenariat avec la Banque Populaire



#### SOMMAIRE

Communiqué de presse	p. 2
Les membres du jury	p. 4
Les lauréats du concours	p. 5 à 7

#### CONTACT PRESSE

**Marie Le Saint**  
T. 02 40 44 60 82 - M. 06 12 25 21 98  
[m.lesaint@nantesstnazaire.cci.fr](mailto:m.lesaint@nantesstnazaire.cci.fr)  
 @MarieLeSaint1

## Communiqué de presse

Le 19 avril 2016

### **« Clémence » remporte la 1<sup>ère</sup> place de l'opération « Mon commerce a des idées » dans le Vignoble nantais**

*Pour la 3<sup>ème</sup> année consécutive, la CCI organise « Mon Commerce a des Idées » sur toute la Loire-Atlantique, un dispositif qui valorise l'originalité et l'initiative des commerçants. Le 19 avril, « Clémence » a remporté le prix « lauréat » de l'opération « Mon commerce a des idées » pour l'édition 2016 du Vignoble nantais.*

### **Un restaurant dans l'air du temps**

Le 19 avril, « Clémence » lauréat du dispositif a été récompensé dans son commerce par Jean-Luc Cadio, Vice-Président de la CCI Nantes St-Nazaire en charge du commerce.

Tenu par Jean-Charles et Aurélie Batard, « Clémence » est un restaurant gastronomique qui propose une cuisine traditionnelle mais qui sait jouer avec la modernité.

Le jury a été convaincu par le côté innovant de ce restaurant, toujours en quête de nouvelles idées pour séduire sa clientèle. « Clémence » a su apporter une innovation majeure dans son organisation, tant du côté culinaire que du côté de la communication.

En effet le commerce expérimente de nouvelles façons de communiquer et est très présent sur le Web et les réseaux sociaux : membre des bons plans « Tout à Côté » et adhérent à « So Nantes ».

D'autre part, les gérants s'attachent à travailler des produits locaux, de qualité, en valorisant au passage le territoire. Ils sont un bel exemple d'ancrage territorial grâce à leurs partenariats et leurs fournisseurs locaux.

### **Une dizaine de commerçants sélectionnés, 1 gagnant**

« Mon commerce a des idées » est un dispositif lancé par la CCI Nantes St-Nazaire en 2014. En partenariat avec la Banque Populaire, il met en avant le caractère innovant des commerçants du territoire. Les membres du jury ont eu la charge de désigner un commerçant particulièrement novateur parmi une sélection de candidats.

Dès le mois de mars, la CCI Nantes St-Nazaire a identifié une dizaine de commerces du Vignoble nantais pouvant participer à l'opération. 3 candidats ont été présélectionnés selon les critères suivants :

- Le caractère novateur / différentiateur (l'originalité du projet).
- L'utilité opérationnelle (réponse au besoin du client / amélioration de l'organisation).
- Le caractère transférable (dispositif adaptable à d'autres commerçants).
- Les indicateurs de performance commerciale (augmentation du chiffre d'affaires / satisfaction de la clientèle).
- La prise de risque pour le commerçant.

A l'issue du processus de sélection, les finalistes ont fait l'objet d'une visite de la part du jury le 14 avril dernier, afin de les départager.

*« Avec le dispositif « Mon Commerce a des Idées » nous souhaitons inspirer de nouveaux élans » précise Jean-Luc Cadio. « Chaque magasin doit pouvoir trouver, à son niveau, des façons de faire venir le client et déployer leur sens du commerce ».*

## L'innovation, la clé du développement des commerces

Les commerces représentent aujourd'hui 33.25% des entreprises sur le département de la Loire-Atlantique et sont au cœur du dynamisme des villes. Parce que les commerces sont le poumon des communes et permettent à celles-ci de se développer, la CCI Nantes St-Nazaire a placé au centre de ses priorités l'accompagnement et le développement des commerces ruraux et urbains.

Ces dernières années, le e-commerce et la mobilité ont fortement impacté les processus d'achat du consommateur. Pour séduire ses clients, le commerçant doit s'adapter à cette évolution et faire preuve d'initiative et d'originalité afin de montrer à la clientèle tout l'intérêt de venir en boutique. Le principal objectif des commerçants est de créer du trafic dans leur magasin et la CCI Nantes St-Nazaire est là pour les soutenir dans cette démarche en valorisant le travail fait en ce sens.

Plus que jamais, le point de vente doit être attractif. Il faut innover pour se démarquer ! C'est dans cet esprit que la CCI Nantes St-Nazaire a initié en 2014 le dispositif « Mon commerce a des idées » qui récompense les commerçants les plus novateurs.

Le dispositif s'étend à ensemble du département de Loire-Atlantique et cette année il se déroule en partenariat avec la Banque Populaire Atlantique. La 1ère étape a lieu dans le Vignoble nantais avant de se poursuivre sur l'ensemble du département. Les prochaines étapes auront lieu sur le territoire Arc Loire et Vilaine en avril et sur le Pays de Retz en mai.

Une opération organisée en partenariat avec la Banque Populaire



## Les membres du jury « Mon commerce a des idées »

**Patrick LE JALLE,**

Délégué du Président de la CCI Nantes St-Nazaire  
pour le Conseil Territorial du Vignoble nantais

**Stéphane JEUSSELIN,**

Membre du Conseil Territorial du Vignoble nantais

**Véronique GATARD,**

Animatrice réseaux, département Animation Territoriale  
de la CCI Nantes St-Nazaire



## Les lauréats de « Mon commerce a des idées »

### Restaurant gastronomique « Clémence »

9, Levée de la Divatte, 44450 Saint-Julien-de-Concelles



Jean-Charles et Aurélie Batard sont les gérants depuis 9 ans du restaurant contemporain «Clémence». Ensemble, ils travaillent des produits de qualité pour une cuisine gourmande.

En décembre 2006, le couple de restaurateurs est revenu aux sources et a restauré cet établissement, réputé pour son beurre blanc inventé par Clémence Lefeuvre en 1890. Le cadre moderne du restaurant, associé à son

âme d'autant de bord de Loire, forment tout le charme de ce lieu.

Jean-Charles Batard propose une cuisine sincère et authentique, comme celle qui y était proposée dans ce même restaurant durant son enfance. Le chef travaille en lien direct avec les producteurs et grâce à ses nombreuses années d'expérience, dont 5 ans au Sud Bretagne, il revisite d'une manière très originale les produits, des poissons de Loire méconnus et les légumes de son jardin de 1 200 m<sup>2</sup>.

En plus de leur offre de restauration, Jean-Charles et Aurélie sont très actifs sur le Web. Ils proposent un service de chef à domicile, ainsi que des plats à emporter ou en livraison et des ventes flash via la plateforme « Tout à côté ». Ils possèdent également leur propre site web où se trouvent les menus, les actualités et la possibilité de réserver en ligne.

Véritable acteur de l'attractivité touristique locale, les propriétaires du restaurant « Clémence » n'hésitent pas à renseigner les lieux touristiques et hôtes de la région, en accord avec le label « Vignobles et Découvertes » ou « Qualité Tourisme ». Le couple s'implique aussi dans l'événementiel avec des balades en bateau sur la Loire et un partenariat avec Nantes Rezé Basket.

*« Jean-Charles et Aurélie sont innovants dans leurs services, impliqués sur le web et moteurs dans la vie locale. Pour autant ils gardent un côté authentique, lié au restaurant lui-même. »*

## L'échappée gourmande

2, Route Maine, 44190 Saint-Lumine-de-Clisson



Mélina et Aurélien Barrillere sont, depuis 2014, gérants d'une boulangerie pâtisserie et emploient deux apprentis.

Le couple a su faire preuve d'ingéniosité en installant un distributeur de pains, en devanture de leur boulangerie, ceci dans le but d'optimiser le temps de travail, d'améliorer leur qualité de vie et d'offrir un service supplémentaire à leurs clients.

Les pains d'Aurélien, garantis « faits maison », sont reconnus par la clientèle locale, pour leur qualité et leur originalité. Le couple propose en parallèle des réalisations fantaisies pour toutes occasions.

Les commerçants se démarquent par leur communication. Ils recensent sur une page Facebook leurs recettes innovantes et les produits réalisés sur commande. Cette page sert aussi à informer des temps forts de l'enseigne : les démonstrations, dégustations, tombolas ou autres concours qui ont lieu tout au long de l'année à Saint-Lumine-de-Clisson et aux alentours. Ce qui ne manque pas de plaire aux clients.

La boulangerie utilise également l'e-mailing pour créer et entretenir une relation privilégiée et personnalisée avec sa clientèle.

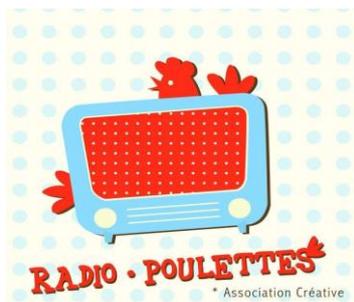
Le distributeur de pain de Mélina et Aurélien est un événement dans cette petite ville du vignoble nantais et rencontre un grand succès avec 7 000 baguettes vendues en 5 mois. Un bon indicateur, qui leur permet de visualiser et se projeter dans l'ouverture d'autres distributeurs à pain.

*« L'échappée gourmande a vraiment su exploiter les réseaux sociaux et les outils numériques pour attirer la clientèle et maintenir la relation. »*



## Radio Poulettes

22, Rue des Rémouleurs, 44190 Clisson



Il y a deux ans, deux créatrices, Amélie Bonhomme et Émilie Gasnier, ont décidé de lancer leur concept : Radio Poulettes, une boutique qui rassemble les produits inédits d'une quinzaine de créateurs locaux.

Tous les créateurs sollicités par les deux compères, fabriquent des pièces uniques en petites séries et la plupart réalisées à partir de matériaux de récupération. Le but est de leur offrir « pignon sur rue ». La boutique expose des objets d'art-déco, allant des meubles jusqu'aux bijoux en passant par des poteries, des tableaux ou des lampes.

Les deux amies valorisent leurs propres créations, mais aussi celles de leurs confrères en les relayant sur leurs réseaux sociaux. Un compte Facebook permet la découverte des différents produits, mais aussi des actualités sur les créateurs ou le magasin, et biensûr les coups de cœur des propriétaires. Elles ont également créé un blog entièrement dédié aux collections qui tournent dans la boutique Clissonnaise.

L'originalité du concept se révèle également au travers d'une boutique éphémère pour quelques semaines aux Herbiers et un projet d'exposition via l'association de Clisson, dans le but de se rapprocher de sa clientèle, essentiellement locale. Et pour toujours plus de convivialité, la boutique propose également des ateliers créatifs pour que petits et grands expriment leur fantaisie.

D'abord association puis SARL depuis février 2016, les deux créatrices ambitionnent maintenant de faire évoluer Radio Poulettes vers une marque de créateurs.

*« Radio Poulettes propose un concept original qui valorise la créativité locale. Tous les leviers sont utilisés pour être au plus proche de la clientèle. »*

