



PME & REGIONS

ENTREPRENDRE avec la  **CCI PARIS ILE-DE-FRANCE**

RESTAURANT PICOTTE PARIS : UN TOUR DE FRANCE CULINAIRE ET CONVIVIAL

Tout récemment ouvert dans le 11^e arrondissement de la capitale, le jeune restaurant Picotte Paris propose à ses clients des spécialités françaises remises au goût du jour. A déguster, bien sûr, mais aussi à partager ! « Nous proposons des plats issus de toutes les régions de l'Hexagone, revisités sous forme de tapas et appelés des "picottes" », explique Catherine Wade, co-fondatrice de l'activité. « L'idée consiste à faire découvrir – ou redécouvrir – ces recettes typiques de la gastronomie française, tout en racontant une histoire autour de chacune d'entre elles ». Faire appel aux souvenirs et amener vers la nouveauté : un concept

Entrepreneurs, la CCI Paris Ile-de-France vous accompagne dans le développement de votre entreprise : entreprises.cci-paris-idf.fr

pour le moins original, qui embarque les gourmets et les gourmands pour un Tour de France aussi culinaire que convivial, le temps d'un repas.

UNE ÉCOLE DE LA VIE

Rester fidèle aux traditions de la cuisine française, tout en optant pour un dressage résolument moderne. Si le restaurant Picotte a ouvert ses portes en début de mois, l'idée, quant à elle, ne date pas d'hier. « Le projet s'est construit pendant mon Bachelor Management hôtelier et restauration », explique Catherine Wade, diplômée de Ferrandi Paris, école de gastronomie faisant partie du campus de la CCI Paris Ile-de-France. « Pour valider le diplôme, il fallait monter son business plan ! ». Pari réussi pour la jeune entrepreneure, sortie major de sa promotion avec plus d'une corde à son arc. « Le monde de la restauration est un univers spécifique, avec des codes qu'il faut maîtriser », analyse-t-elle.

« Très professionnalisant, ma formation à l'école Ferrandi m'a non seulement apporté des connaissances théoriques, mais aussi un vrai savoir-faire technique ». Management, gestion, droit du travail... Autant de domaines d'expertise qu'il s'agit de découvrir, y compris à travers des stages et des études de cas. « C'est une école de la vie », constate Catherine Wade. « On y entre sans forcément connaître les différents métiers de l'hôtellerie et de la restauration, et on en ressort avec un éventail riche de compétences complémentaires ». Sans oublier le réseau professionnel ! « Ferrandi, c'est aussi un carnet d'adresse », conclut-elle. « Un atout de taille pour propulser le lancement d'un projet ! ».



Catherine Wade
co-fondatrice
du restaurant Picotte