



FOCUS

« On ne devient pas boucher juste pour être boucher mais par passion », selon Andriy et Elena Maximov.

KIEV, BREST, MOSCOU, NEW YORK, BREST

Un boucher sauce moderne

Ouverte en avril 2015, l'entreprise de boucherie-traiteur et restaurant *Meatcuture* fait parler d'elle. Andriy et Elena Maximov insufflent un élan vivifiant en tablant sur la qualité.



Du goût, de la haute qualité, des mélanges... La boucherie-*delicatessen** *Meatcuture* à Recouvrance rend toutes ses notes de noblesse à la viande, la savoureuse, la délicate, la fondante. En ce jour de beau temps, l'espace restauration est plein (10 places). « Nous proposons seulement ce que nous aimons car nous ne rigolons pas avec l'assiette du client », bouillonne Andriy Maximov, le maître des lieux, casquette américaine vissée sur le chef. « Ici, c'est zéro prise de tête mais attention, je suis intransigent sur la qualité et la maturation de la viande. Je connais tous mes fournisseurs par leurs prénoms. » Andriy fait appel aux éleveurs

locaux qui défendent la qualité. Il transforme tout, « de la tête à la queue », faisant la chasse au gaspillage, lui qui a connu les étals vides des boucheries pendant son enfance, en Ukraine. « Ma grand-mère m'emmenait au marché couvert de Kiev et la seule chose qu'on pouvait acheter, c'était du gras de porc séché au sel, avec du pain noir. J'avais 7 ans. »

MEILLEUR APPRENTI BRETON

Arrivé à Landerneau à 11 ans, Andriy Maximov s'adapte très vite. Il apprend le français, suit une scolarité normale jusqu'au lycée où ça se corse. « On m'a demandé : lycée professionnel ou Ifac ? À l'époque, c'était vécu comme une humi-

liation mais pas pour moi. Au lycée professionnel Dupuy-de-Lôme, j'ai appris les métiers du bâtiment. Aujourd'hui, je peux construire ma maison ! » Puis il intègre l'Ifac, en CAP Boucherie-charcuterie : « Ça me rappelait des souvenirs. » Pendant ce temps, sa future compagne, Elena, suit des études spécialisées en cuisine et en pâtisserie en Russie. Elle devient « ingénieure en cuisine », c'est-à-dire capable d'inventer de nouvelles associations de goûts. Elle seconde le chef d'un grand groupe de luxe russe.

Andriy s'accroche à la boucherie, passe le concours du meilleur apprenti de France. « Je me souviens de mon prof à l'Ifac. Il m'a dit : toute la

région compte sur toi ! » Arrivé à la seconde place départementale, il décroche la médaille d'or de Bretagne.

BREST OU LOS ANGELES ?

S'ensuit un BEP option Charcuterie-traiteur puis un BTS Manager des univers marchands. Volontaire, battant, il se fait remarquer : il entre chez Patrick Tanguy (Tregunc) puis se voit appeler par... Hugo Desnoyer, boucher renommé du 14^e à Paris. « *J'ai pris un sac de couchage, suis entré dans ma deux places et j'ai foncé !* » Passage par


Yves-Marie Le Bourdonnec (16), Terroir d'Avenir (2^e)... « *Et puis on m'offre un billet pour Moscou, où m'attend un fou furieux avec lequel je m'entends à 300 %.* » Il y rencontre son épouse et crée toute une filière de viande de qualité pour une chaîne haut-de-gamme : importation du cheptel, création d'une ferme, d'un abattoir, d'un atelier de découpe, formation... « *Un mois d'août, j'ai rejoint un pote à Brooklyn d'où j'ai ramené d'autres idées, comme le pastrami.* » Ses produits mêlent toutes ces sources d'inspiration, épices, légumes et morceaux moins connus.

Le conflit Russie-Ukraine coupe court à l'aventure à l'est. Retour à l'ouest : Brest ou Los Angeles ? « *Les gens doivent nous prendre pour des fous... Revenir à Brest... Mais ici on investit. On a fait un lieu à notre image et Elena y est pour beaucoup.* » Face au pont de Recouvrance, dans un rap matinal endiablé, les idées germent. Le couple lance deux projets à Brest en cette rentrée. Mais nous n'en saurons pas plus. Ils réservent leur actualité pour leur page Facebook. ●

* *delicatessen* : épicerie fine (UK) ou traiteur (US)

FAIT ICI

Studio Gaël Manes Un trait de caractère

 Il n'a que 27 ans mais bouscule déjà sérieusement les codes du design. Gaël Manes fait vibrer des valeurs éco-responsables à l'aide d'une fibre indémodable, le bois, et lance son agence.

Au cœur des créations de Gaël Manes, il y a désormais une matrice, l'agence de stratégie marketing « Corellation ». Tout juste lancée à Brest, cette agence accompagne les entreprises dans leur stratégie d'innovation et de développement. « *L'agence intervient comme chef de projet et interlocuteur unique* », indique le designer. Elle porte ses valeurs, à savoir la *made in France*, les matières nobles et durables peu énergivores et un design qui va à l'essentiel. Corellation se veut la formulation d'une alchimie bien particulière. On y trouve le studio GaëlManes (design de produit) et la marque Minimalist Éditions®, sous contrat d'exploitation avec Les Ateliers DLB (agencement et restauration patrimoniale, à Brest), « *une belle entreprise avec laquelle j'ai décidé de la développer* ».

HORS DES FRONTIÈRES

Sa marque de mobilier contemporain, Minimalist Éditions®, a eu d'emblée un impact international. « *J'ai présenté ma première collection de meubles au salon Maisons et objets à Paris et les premières*



Gaël Manes recrute trois personnes, en graphisme et marketing, pour développer ses projets. Il est suivi par la CCIM Brest.

commandes sont venues notamment de l'étranger. » Son buffet intitulé *Falling box* fait sensation - « *le buzz* » comme il dit - immédiatement chroniqué dans des revues américaines, russes, japonaises, émiraties... « *Pour moi, un trait égale une fonction. D'où ce style, épuré, qui a le souci de l'économie et valorise le bois*, explique le designer. *J'aime aussi étudier la multifonction dans un objet et réduire son impact environnemental.* » Les collaborations se multiplient : avec Algopack (Saint-Malo, matériaux à base d'algues, alternatifs au plastique), ou encore la Verrerie de Bréhat (projet dévoilé cette rentrée). Son propos n'engage pas que lui mais toute une chaîne, du commanditaire jusqu'à l'utilisateur final, en passant par le producteur/industriel. Sans doute un état d'esprit acquis à Tahiti, où il a grandi, puis à Brest où il a suivi une licence en management environnemental, avant de découvrir l'architecture d'intérieur. Résultat : en

bon autodidacte, Gaël Manes casse les codes, ne se fixe aucune limite et adore les obstacles !

BIENTÔT UNE STARTUP

À son actif s'ajoutera bientôt la startup « *achtag.com* », une plateforme *web-to-store* qui compulse toutes les tendances modes et maison repérées par des blogueurs influents. Elle regroupera les avantages du e-commerce et des boutiques physiques pour répondre au mieux aux attentes des consommateurs et s'adapter aux nouvelles méthodes de consommation. « *Le client achètera en ligne puis ira chercher son produit dans l'enseigne près de chez lui. Le commerçant s'acquittera d'un abonnement annuel et générera du trafic en boutique.* » Un nom à suivre. ●

www.gaelmanes.com

■ **La planche à découper** de Minimalist Editions a été adoptée par l'émission de TV *Masterchef2015*



- 8 %

évolution de l'emploi dans l'industrie en Bretagne entre 2008 et 2013 (- 11% au national)



+ 3 %

évolution de l'emploi dans les services BtoB entre 2008 et 2013 (37 % de l'emploi industriel breton)