

# DOSSIER DE PRESSE 2010



CHARDON  
BLEU

Contact Presse Au Chardon Bleu

Au Chardon Bleu  
27 avenue Albert 1er de Belgique  
38000 Grenoble  
Manon Bossy  
06 17 37 10 87  
04 76 87 45 08  
[mbossy@auchardonbleu.com](mailto:mbossy@auchardonbleu.com)

# SOMMAIRE

 **Portrait des fondateurs..... p3**

- Rencontre et parcours
- Un travail en famille

 **Cartographie de l'entreprise..... p5**

- Au Chardon Bleu 23 avenue Alsace Lorraine
- La Corbeille à Pains 2 cours Berriat
- Au Chardon Bleu 27 avenue Albert 1er de Belgique
- Valeurs
- Au Chardon Bleu en chiffres

 **Nos prestations et nos produits..... p11**

- Au Chardon Bleu et les entreprises
- Au Chardon Bleu et les particuliers

 **Les classiques du Chardon Bleu..... p14**

- Les entremets
- Les macarons
- Les chocolats

 **La renommée d'un Chef..... p17**

- Giuseppe Calvagno à la tête d'une équipe

 **Nos références..... p19**

 **Témoignages..... p21**

 **L'ouverture d'une nouvelle boutique.... p23**

- L'envie
- L'occasion
- Le projet
- L'ouverture



# Portraits des fondateurs

# Rencontre et parcours



C'est dans la cour de l'école que Guylène et Jean Bossy ont commencé leur route ensemble, et entamèrent leur chemin commun avec une complicité de chaque instant et une même vision de leur avenir.

A 18 ans, Jean Bossy sort d'un système scolaire qui ne lui convient pas et démarre un apprentissage en pâtisserie. Après une année passée comme ouvrier dans la **pâtisserie Guichert à Grenoble**, il « monte à Paris » pour apprendre son métier chez **Fauchon**.

Pour suivre Jean, Guylène arrête ses études et trouve du travail chez un charcutier Parisien.

En 1989, après deux ans chez Fauchon à Paris, deux ans chez **Bécharde à Aix-En-Provence** et la naissance de la petite Manon, **la famille décide de retourner à Grenoble pour ouvrir une boutique**.

Guylène imagine une boutique bleue, avec un nom : « Au Chardon Bleu ».

## Un travail en famille

**Manon**, 23 ans, termine son année de licence commercial et marketing qu'elle effectue en alternance Au Chardon Bleu. **Passionnée par l'entreprise familiale, elle s'occupera à temps plein du nouvel espace du Chardon Bleu** à partir de septembre après avoir terminé ses études.

**Charlotte**, 21 ans, termine une année d'études passée en Angleterre et rentrera en septembre 2010 à **l'école de commerce de Toulouse**.





# Cartographie de l'entreprise

# AU CHARDON BLEU

23 Avenue Alsace Lorraine à Grenoble



C'est en 1989 que Guylène et Jean Bossy décident de rénover une vieille boutique au 17 cours Jean Jaurès à Grenoble.

Ils ont créé Au Chardon Bleu avec la **volonté déclarée de proposer le meilleur rapport qualité / prix pour la pâtisserie à Grenoble.**

La qualité des produits, et l'inventivité maison séduisent très vite de nombreux clients, et rapidement la renommée de la boutique s'est étendue à toute l'agglomération grenobloise.

En **AOUT 2010**, la boutique au 17 cours Jean Jaurès est transférée au 23 Avenue Alsace Lorraine à Grenoble.

Cette nouvelle boutique marque le début d'une nouvelle aventure pour le Chardon Bleu.



# LA CORBEILLE A PAINS

2 cours Berriat à Grenoble



**En 1998**, en complément de la boutique Au Chardon Bleu cours Jean Jaurès, **Guylène et Jean Bossy reprennent la boulangerie à l'enseigne « La Corbeille à Pains »** dans le même quartier.

Jean dirigeait le laboratoire du cours Jean Jaurès et le fournil de la Corbeille à Pains. Parallèlement, Guylène dirigeait les boutiques de chaque site.

# AU CHARDON BLEU

27 avenue Albert 1er de Belgique à Grenoble

La demande en prestations «traiteur» (cocktails, plateaux repas, ...) principalement pour une clientèle de professionnels, s'est développée progressivement ; à tel point qu'il a fallu envisager l'extension du laboratoire de fabrication.

**Pour répondre à cette demande croissante, Guylène et Jean Bossy décident début 2002, d'une nouvelle implantation de leur laboratoire dans les anciens locaux du « Carré Latin », au 27 avenue Albert 1er de Belgique.**

L'aventure entrepreneuriale du couple prend un nouveau tournant, et, grâce aux financements qu'ils décrochent, ils investissent rapidement les lieux, et se dotent d'un important niveau d'équipement, très performant.

En moins de 6 mois, la totalité de l'activité du laboratoire du cours Jean-Jaurès a été transférée dans les nouvelles installations, et **le nouveau magasin a ouvert ses portes.**



# Nos valeurs

La **passion** du métier

Le souci du **détail**

L'**exigence** de la **qualité**

La **créativité**

La recherche de l'**excellence**



# Au Chardon Bleu en chiffres

- **Effectif** : 40 personnes à temps complet et de 2 à 50 personnes en intérim
- **Capital Social** : 420 060 euros
- **Chiffre d'affaires** : 2,5 millions d'euros
- **Répartition du chiffre d'affaires** :
  - particuliers : 50 %
  - entreprises : 50 %
- **Surfaces de vente** :
  - Au Chardon Bleu 27 avenue Albert 1er de Belgique : 75 m<sup>2</sup>
  - Au Chardon Bleu 17 cours Jean Jaurès : 27 m<sup>2</sup>
  - La Corbeille à Pains 2 cours Berriat : 20 m<sup>2</sup>
  - Au Chardon Bleu 23 avenue Alsace Lorraine : prévision de 150 m<sup>2</sup>
- **Nombre de clients** :
  - Au Chardon Bleu 27 avenue Albert 1er de Belgique : 650 clients par jour
  - Au Chardon Bleu 17 cours Jean Jaurès : 250 clients par jour
  - La Corbeille à Pains 2 cours Berriat : 450 clients par jour
  - Au Chardon Bleu 23 avenue Alsace Lorraine : prévision de 750 clients par jour la première année



# Nos prestations et nos produits

# Au Chardon Bleu et les entreprises



Au Chardon Bleu assure **pauses gourmandes 10h ou 16h, plateaux repas, paniers repas, cocktails, buffets, dîners assis et repas de gala de 5 à 1500 personnes sur les lieux de réception du bassin Grenoblois.**

Au Chardon Bleu propose aussi pour des cadeaux d'entreprises une large gamme de **paniers gourmands, de chocolats et de confiseries.**

# Au Chardon Bleu et les particuliers



Découvrez les différents corps de métiers du Chardon Bleu dans nos trois boutiques grenobloises :

**Boulangier**

**Pâtissier**

**Chocolatier**

**Glacier**

**Traiteur**



Les classiques  
Au Chardon Bleu

# Les entremets

- **Le Gratinée de Fruits** : biscuit meringué amande, mousse fraise, framboises et myrtilles entières, crème chiboust
- **Le Souflé framboise** : fond de pâte sablée, framboises entières, crème chiboust
- **Le Breton** : fond de pâte sablée, caramel et mousse au chocolat
- **Le Feuilletine** : fond de feuilletine craquante, mousse au chocolat



# Les macarons



Le Grenoble : café / noix, fraise, caramel, vanille, rose, pistache, citron, framboise, cassis, chocolat, pomme verte, ananas / citron vert ...



# Les chocolats

- **Chardon Chartreuse** : ganache chartreuse enrobée de pâte d'amande chartreuse, couverture bleue
- **Chardon praliné** : intérieur praliné, pâte d'amande, couverture verte
- **Mendiant noir et mendiant blanc** : couverture fondante noire ou blanche décorée de fruits secs
- **Palet or** : ganache nature enrobée d'une couverture mi amère noire
- **Orangette noire** : lamelle d'orange confite enrobée d'une couverture mi amère noire





# La renommée d'un Chef

# Giuseppe Calvagno à la tête de l'équipe Au Chardon Bleu

**Giuseppe a rejoint Au Chardon Bleu en Avril 2009 en tant que Chef Pâtissier et, responsable qualité. Sa vision métier et son expertise ont apporté une capacité supplémentaire d'innovation à l'entreprise dans bien des domaines.**

L'organisation du travail au laboratoire et dans les équipes a été dynamisée. Les méthodes de fabrication ont évolué. Les qualités humaines et professionnelles du nouveau chef pâtissier ont permis de progresser à la fois sur le travail en magasin et sur les manifestations assurées à l'extérieur.

Giuseppe Calvagno, faisait partie de l'équipe **championne du monde de pâtisserie en catégorie « chocolat » en 1991, l'équipe championne du monde en catégorie « glace » en 1993**. Il a remporté le **prix de la créativité en 2003 à l'hôtel MARRIOTT** et a obtenu **en 2008 une 2ème étoile au guide Michelin au « Domaine des Hauts de Loire » à Onzain**.

Son parcours :

Depuis Mai 2007, Giuseppe était chef pâtissier au « Domaine des Hauts de Loire » à Onzain, il avait précédemment occupé le poste de chef pâtissier de l'Hôtel MARRIOT des Champs-Élysées, où il officiait depuis 2000. Giuseppe a également géré la boutique LENOTRE d'Auteuil (Paris), pour laquelle il avait quitté l'Italie en 1999. Avant d'exercer ses talents en France, Giuseppe avait effectué l'essentiel de sa carrière en Italie et en Sicile.



# Nos références

# Parmi nos références



Mercedes-Benz





# Témoignages

*« Le grand professionnalisme du Chardon Bleu a une nouvelle fois frappé fort !*

*Aux mets délicieux s'est ajouté le savoir-faire de David et de son équipe ainsi que leur gentillesse.*

*Cela méritait d'être signalé ! »*

**Mireille COHENDET**  
**Institut Polytechnique de Grenoble**

*« Je tenais à vous remercier pour votre prestation de vendredi dernier qui a été très appréciée, tant par la présentation que la qualité des produits.*

*D'ailleurs vous allez certainement être sollicités par des personnes de notre entreprise (pour leur propre compte). Je n'hésiterai pas à vous contacter à nouveau pour la prochaine remise de médailles d'honneur du travail. »*

**Stéphanie RAIMBAULT**  
**Rolls-Royce Civil Nuclear SAS**

*«Nous sollicitons régulièrement Le Chardon Bleu pour élaborer des prestations traiteur tels que les cocktails, buffets et repas.*

*Nous apprécions l'énergie positive investie par votre équipe dans les défis que représentent ces événements particuliers.*

*Vous faites ainsi preuve de votre capacité à répondre aux impératifs de cohérence des événements tout en privilégiant le goût, la qualité des produits et des services.»*

**Cécile Prost,**  
**ABC Projets**

*« Je dois vous transmettre la satisfaction de nos clients sur deux points :*

- 1. Sur la qualité du contenu des plateaux repas.*
- 2. Sur le contenant, tout le monde a trouvé vraiment astucieux cet emballage essentiellement constitué de carton.*

*Et l'assemblée était composée de papetiers, ils savent de quoi ils parlent. »*

**Ida BRIGNONE**  
**Centre Technique du papier**



# L'ouverture d'une nouvelle boutique

# L'envie

Quand on est entrepreneur on le reste. **L'envie de toujours aller de l'avant**, les nouveautés du moment et les perspectives futures poussent Guylène et Jean Bossy à toujours poursuivre leur chemin.

# L'occasion

L'occasion se présente de s'installer au **23 avenue Alsace Lorraine**, à 100 mètres, sur le même trottoir. Les deux entrepreneurs saisissent une opportunité de bénéficier de **cet emplacement pour poursuivre le développement du Chardon Bleu**.

Ce nouveau lieu présente de nombreux avantages :

- Il y a **beaucoup plus de passage**
- La boutique est à **proximité immédiate d'un arrêt de tram**
- La boutique fait **100 m<sup>2</sup> + 50 m<sup>2</sup> de mezzanine exploitable en consommation sur place**
- La boutique a une **très belle façade de 11 mètres de long**
- **Tous les métiers de l'entreprise vont pouvoir y être exploités ainsi que la restauration rapide avec vente à emporter et consommation sur place.**



# Le projet

Plus de 20 ans après l'ouverture de la première boutique du 17 cours Jean Jaurès, Jean et Guylène Bossy imaginent une autre histoire avec **la création d'un nouveau concept d'Espace Gourmet qui comprend :**

- **Des pauses gourmandes à consommer sur place ou à emporter**
- **Un service des thés et cafés**
- **Toutes les spécialités Au Chardon Bleu : pâtisseries, macarons, chocolats, pains variés, viennoiseries, plats cuisinés.**

**Des architectes français et italiens de renom** (ces derniers **créateurs du célèbre Bar Ladurée des Champs Elysées à Paris**) ont conçu ensemble ce nouvel espace de gourmandise.

# L'ouverture

L'ouverture officielle de ce nouvel espace de la pâtisserie grenobloise Au Chardon Bleu est **prévue le 30 août 2010 dès 6H45 !**

Les plus matinaux inaugureront ce nouveau temple des saveurs imaginé par Guylène et Jean Bossy.