

ENTRETIEN AVEC Jeremy PREVOST, Chef restaurant du LOCO BY JEMS, Bordeaux (33)

Date de création du restaurant : Mai 2018

Pouvez-vous nous décrire en quelques lignes votre commerce ?

Restaurant traditionnel ; le menu du midi change chaque jour avec au choix deux entrées, un poisson, une viande ou un végétarien et deux desserts, mais aussi le choix d'un menu gastronomique qui change chaque semaine avec la possibilité d'un accord mets et vins. Le soir retrouvez nous en version gastronomique en 4 ou 5 services accompagné d'un accord mets et vins si vous le souhaitez.

L'équipe du Loco vous propose une cuisine locale, de saison et de produits frais et une jolie sélection de vin choisis par notre sommelier. Le restaurant est référencé dans le Guide Michelin.

Avant sa création, quel était votre parcours ?

J'ai commencé dans la pâtisserie, J'ai travaillé en tant que demi-chef de partie pâtissier Château Cordeillan-Bages, 33250 Pauillac (2 étoiles au guide Michelin) ensuite j'ai été chef de partie pâtisserie au Restaurant Sketch à Londres (2 étoiles au guide Michelin) Chef Pâtissier au restaurant Ortolan à Los Angeles (1 étoile au guide Michelin).

Puis j'ai commencé en tant que chef pâtissier au restaurant Le Bélouga, 22700 Perros Guirec (1 étoile au guide Michelin) et grâce au chef Michael Tanguy qui j'ai été chef sous-chef de cuisine Puis chef de partie de cuisine au restaurant La Villa Archange, 06110 Le Cannet (2 étoiles au guide Michelin) Ensuite je suis revenu sur bordeaux et travaillé au restaurant Glouton Le Bistrot, puis j'ai monté mon restaurant.

Comment est née l'idée du lancement du projet et dans quel but avez-vous lancé cette entreprise ?

après avoir acquis de l'expérience en tant que pâtissier et cuisinier depuis 15 ans avec des chefs étoilés, je voulais mettre en pratique mon savoir faire et mettre en valeur les produits locaux et de saison..

**Quels sont vos modes de distribution et proposez-vous des services pour vos clients ?
(Animations sur le lieu de vente, livraisons etc)**

Nous sommes ouverts du lundi au vendredi midi et soir sauf le mercredi soir. Le menu du midi en version gastronomique s'emporte midi et soir.

Quel est le profil type de votre clientèle?

La plupart des clients sont locaux mais grâce à tripadvisor et le référencement dans le Guide Michelin nous avons de plus en plus de clients étrangers.

Quels aspects de votre activité vous apportent le plus de satisfaction ?

Le retour positif de notre clientèle tant bien sur la qualité culinaire que sur le service.

Comment avez-vous connu Les Ruchers du Born et pourquoi considérez-vous notre entreprise et nos produits? Un client habitué du restaurant qui en prenant une infusion gingembre, miel et citron pour finir son repas, nous à parlé du miel des Ruchers du Born

Quels sont les produits des Ruchers du Born les plus prisés par vos clients ? Miel de Fleurs des Landes

Quelle est la perception des produits des Ruchers du Born par vos clients ?

Très bon retour sur la qualité du miel, la puissance du miel n'est pas absorbé par les autres produits donc le clients ressent bien le goût du miel

Avez-vous des objectifs à plus ou moins long terme sur le développement de votre activité ?

Ouvrir un deuxième restaurant, pérenniser le restaurant actuel et essayé de décrocher une étoile un jour.

RETROUVEZ LE RESTAURANT LOCO BY JEMS :

293 rue d'Ornano place du marché, 33000 Bordeaux

Tel : 05.56.55.99 - www.locobyjems.com



LANDE  Terre des possibles

