

Marcotullio croque les buffets du Grand Est

by Les Echos - lundi, mars 06, 2017

<http://correspondances.fr/marcotullio-croque-les-buffets-du-grand-est/>

Sot-l'y-laisse de poulet en beignet et dentifrice d'aïoli, pigeon voyageur découpé en filets et envoyé sous pli fermé par la poste, crème anglaise au biberon... Saltimbanque des fourneaux, Alain Marcotullio sait surprendre ses convives. La boucherie-charcuterie ouverte par ses parents à Nancy voici un demi-siècle s'est muée en un groupe familial inventif et prospère.

Représentants de la deuxième génération, Alain Marcotullio, président, son frère Hervé, directeur de production, sa soeur Sylvie, directrice générale et son époux, le chef Olivier Ferreira, assurent depuis deux décennies le service traiteur des principales réceptions officielles, événements sportifs et manifestations culturelles de Lorraine.

Toujours basée à Nancy, l'entreprise, qui a compté parmi ses hôtes le prince d'Orléans, Otto de Habsbourg et le dalaï-lama, s'est progressivement diversifiée, avec l'ouverture de l'agence de traiteurs à domicile, Le Casier aux Saveurs, d'une base commerciale à Luxembourg-Ville, du service de livraison de plateaux-repas Marcoburo et la reprise du château d'Art-sur-Meurthe.

Nouveau laboratoire

Le traiteur a conclu un bail emphytéotique avec la commune pour occuper l'ancien séminaire marianiste. Le manoir du XVIIIe siècle accueille désormais mariages et autres événements familiaux.

Créée en 2012, la marque By M, revendique un demi-siècle de « haute goûture », mais aussi un engagement sociétal polymorphe. Alain Marcotullio a contribué à la rédaction du pacte national anti-gaspillage destiné à offrir à des associations les restes des réceptions. Il utilise aussi des conditionnements recyclables, confie le pliage de ses cartons à des travailleurs handicapés et sollicite des producteurs locaux. Le groupe engagera cette année la construction d'un laboratoire de 3.600 mètres carrés à Louvigny (Moselle). Cet investissement de 3 millions d'euros lui permettra d'augmenter sa production et de développer de nouvelles idées.