

Alain Marcotullio, pour les nourritures terrestres

by Les Echos - mardi, juin 04, 2019

<http://correspondances.fr/alain-marcotullio-pour-les-nourritures-terrestres/>

Un tableau en betteraves, un autre en meringue et agrumes... Alain Marcotullio est le « saltimbanque » des banquets lorrains. Il est aussi, désormais, le président des Traiteurs de France. Et s'attelle à convertir toute une profession à la cause environnementale. Un combat qu'il mène depuis le début des années 2000.

Ce fils de bouchers-charcutiers italiens dirige en famille, une prospère entreprise de « haute-goutûre » nancéienne, baptisée Marcotullio Traiteur.

178 madeleines de foie gras

Entré au bureau national des Traiteurs de France à l'époque où utiliser les deux faces des feuilles de papier semblait déjà vertueux, Alain Marcotullio a convaincu ses collègues de réaliser leur bilan carbone et d'adopter la norme Iso 20121, qui labellise l'événement « responsable ».

Devenu vice-président du réseau, il s'est attaqué au gaspillage alimentaire. Les petits fours non consommés remplissant les poubelles lui gâchaient la fête, mais il était interdit de les redistribuer, pour d'obscures raisons de normes et d'assurances. Alain Marcotullio a donc fait le siège du cabinet de Ségolène Royal, alors ministre de l'Environnement, pour convenir de procédures de redistribution simples et hygiéniques. Le 16 octobre 2015, Traiteurs de France a ratifié le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. La veille, Marcotullio Traiteur avait donné l'exemple en offrant à la Banque alimentaire de Nancy 178 madeleines de foie gras.

Humanisme et chaîne du froid

La charte antigaspillage a conduit les traiteurs à repenser leurs pratiques. Les opulentes tablées couvertes de victuailles ne sont plus de mise et font place à une logistique pointue régie par la chaîne du froid. Le changement n'a pas fait que des adeptes. « Que ça plaise ou non, je m'en fiche. Je ne suis plus tout jeune, je fais les choses comme je les sens, pas par obligation », balaie le jeune grand-père de 57 ans séduit par Pierre Rabhi. .

Ses trois petits-enfants – 8, 7 et 3 ans – ont conforté sa fibre écologique, de même que la notion de famille a structuré toute son entreprise. Présidé par Alain, le groupe Marcotullio est dirigé par son frère Hervé et sa sœur Cathy. Boulanger, le fils du président invente de nouveaux pains. Sa fille, avocate, conseille à l'occasion le groupe de 70 salariés dont les buffets font sensation sur les tables du Grand Est et du Luxembourg.

Gens du cirque

En 2016, Alain Marcotullio s'est mis en retrait du réseau des traiteurs. « On ne peut pas tout faire », résume le grand gaillard affable au regard charbonneux et à la barbichette grisonnante impeccablement taillée. Les 30 derniers mois ont été consacrés à recentrer l'entreprise dans un laboratoire flambant neuf

du groupe à Louvigny, à mi-chemin entre Metz et Nancy. Le bâtiment de 4.800 mètres carrés arbore en façade un immense « by M » calligraphié. Alain Marcotullio a aussi fait broder cette marque de fabrique sur sa chemise blanche aux allures de costume de scène.

Début mai, Alain Marcotullio, qui est également présent au Luxembourg, a assuré à Metz une représentation de haute volée en régaland les 17 ministres réunis au sommet messin du G7 de produits mosellans. Au sein des Traiteurs de France, il concocte la création une nouvelle académie, envisage un rapprochement avec la start-up de cuisine ethnique « meet my mama » et promet d'accompagner la profession dans la redécouverte des saveurs végétales.