



Femmes@Forbes

GASTRONOMIE

# Delphine Plisson, l'artisane du « bien-manger »

Forte du succès de sa première épicerie, Delphine Plisson a ouvert en juin un deuxième établissement plus grand et s'apprête à décliner son concept, avec l'objectif de partager sa vision du « bien-manger ».

Tout un programme.

PAR JEAN-JACQUES MANCEAU

**N**e dites jamais à Delphine Plisson que son épicerie générale, ouverte il y a trois ans boulevard Beaumarchais, est le repère des bobos des quartiers de Bastille et du Haut-Marais. Ne vous hasardez pas non plus à la comparer à une épicerie fine de luxe. « *C'est juste un lieu de vie consacré au plaisir de la table qui propose des bons produits de la vie de tous les jours* », assure-t-elle, en saluant une partie de la clientèle venue, ce matin-là, prendre un petit café, déguster un brunch, acheter une baguette et un peu de charcuterie ou de fromages en prévision de l'apéro du soir. Le tout est pensé comme une maison de campagne : « *Soit on entre par la cuisine et on met la main à la pâte, soit on entre par le salon et on met les pieds sous la table.* » Point commun de tous les produits vendus : ils proviennent d'un des 650 meilleurs producteurs français, sélectionnés directement par Delphine et ses équipes.

Un concept simple mais qui cartonne. En trois ans, la maison Plisson est devenue le rendez-vous incontournable du quartier. Au point que Delphine Plisson s'est sentie pousser des ailes. En juin 2019, elle a ouvert une « deuxième » maison Plisson dans un autre quartier très animé : le marché Saint-Honoré. Avec la même recette gagnante. Une sélection de 5 000 produits du terroir, sourcés en circuit court, un lieu de vie ouvert tous les jours, où l'on vient faire ses courses, déjeuner sur le pouce, avec ou sans les enfants.

Et, pour son deuxième bébé, Delphine a vu grand ! Un établissement sur trois étages et une très belle terrasse avec, au sous-sol, un restaurant pour les goûters ou les dîners ; au rez-de-chaussée, les produits frais et l'épicerie ; à

l'étage, une cave où l'on peut déguster, grignoter en prenant l'apéro et un espace dédié à tout ce qui sert à cuisiner et à recevoir, baptisé « Gratounette » en référence à une pub rétro pour les éponges à vaisselle.

Dans ce deuxième établissement, la patronne, désormais à la tête de 130 employés, va également se faire plaisir. Cette farouche artisane du « *made in France* » y présentera également ses coups de cœur déco, des objets chinés partout en France et des collaborations avec de belles maisons qui travaillent de façon artisanale comme les cocottes Le Creuset, les bougies Kerzon ou la vaisselle Jars. Delphine veut aussi accueillir des chefs en résidence dans la partie restaurant, des amis venus de différentes régions de France. Premier pensionnaire à s'être prêté au jeu : Armand Arnal, de la Chassagnette à Arles, qui signe une carte 100 % camarguaise. Dans ses valises, il a également ramené une sélection de produits qui viennent rejoindre les quelque 7 000 fromages, conserves, pièces de viande et autres légumes des 600 fournisseurs de l'enseigne. Suivront les Bretons Hervé et Catherine Bourdon qui délaisseront, quelques jours, leur hôtel de Quiberon pour régaler les clients de la maison Plisson.

La suite ? « *Quelques beaux projets à venir...* » promet la mère de famille à la tête d'une tribu de six enfants, entre 9 mois et 20 ans, d'un chien et d'un chat, qui jongle en permanence entre sa vie personnelle et professionnelle.

Tout juste concède-t-elle qu'elle s'apprête à ouvrir un nouveau concept : « *Petit Plisson* », rue Montorgueil, dans le 2<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Il s'agira à la fois d'un « *lieu de vie, de proximité et de services* ». Il fera tout de même

À 47 ans et à la tête d'une tribu de six enfants, Delphine Plisson croque la vie à pleines dents et consacre toute son énergie à promouvoir le « bien-manger ».





100 m<sup>2</sup> et proposera une gamme complète à déguster sur place ou à emporter. Elle vient de recruter le « *petit couple* » qui va s'en occuper. Des trentenaires, ex-cadre dans la finance à La Défense, qui ont décidé de changer de vie.

Un profil qui a dû lui rappeler quelques souvenirs. Car, à 47 ans, la femme, qui a grandi entre deux frères, un père kiné et une mère au foyer, à Créteil, a connu quelques beaux revirements de carrière. Passionnée de natation, elle trouve d'abord refuge dans les livres. Au point de vouloir en faire sa profession. Une première rencontre la dévie de sa trajectoire. Celle de l'éditeur Hubert Nyssen, croisé lors d'une signature, qui la convainc de préférer les chiffres aux lettres et de faire une école de commerce. Elle ne démarre donc pas sa carrière dans l'édition mais auprès d'uneoureuse de l'art, Agnès b, qui lui confie la mise en place d'outils de gestion avant de s'occuper du développement de la marque en Asie. La suite se sera chez Yves Saint Laurent, période Tom Ford, puis chez Bali Barret, Antik Batik et surtout comme directrice générale de la marque de prêt-à-porter Claudie Pierlot, au moment où la marque intègre

5 000 produits sélectionnés chez les meilleurs producteurs, en circuit court, présentés sur trois étages, la deuxième boutique de la maison Plisson, ouverte en plein cœur du marché Saint-Honoré, tient toutes ses promesses.



Le premier Petit Plisson va ouvrir ses portes en septembre, rue Montorgeuil à Paris. Un lieu de vie qui présentera une sélection des produits Plisson sur 100 m<sup>2</sup>.

le groupe SMCP (Sandro, Maje, Claudie Pierlot) dirigé par Frédéric Biousse.

Nouveau coup de volant lorsqu'elle quitte le groupe pour lancer une épicerie avec le soutien financier du même Frédéric Biousse. Mais avant de se lancer, Delphine veut faire son chemin de Compostelle. Cette partisane absolue du bien-manger part pendant plusieurs mois rencontrer les artisans, les producteurs chez eux. Apprendre le métier, connaître les produits, convaincre les producteurs de la suivre dans son aventure. Une quête permanente « *du bon* », assure-t-elle. Une passion qu'elle veut désormais transmettre. À ses enfants, mais pas uniquement. Elle met en place des ateliers pour initier les enfants des écoles du quartier au « *bien-manger* ». « *Avec le sexe, cuisiner est l'une des seules choses qui donne du bonheur gratuitement, confiait-elle récemment. Ce n'est pas bien manger qui coûte cher mais la malbouffe. La bonne bouffe, c'est la vie ! C'est ma façon de faire de la politique* », conclut-elle. Joli programme !\*