ENCHÈRES IMMOBILIÈRES ET RÉSULTATS - VIE DES SOCIÉTÉS ET COMMERCES - APPELS D'OFFRES ET ATTRIBUTIONS

Le Var information

Hebdomadaire économique du Var

Vendredi 5 juin 2009 53e année. N° 4313 0,80 €

ENTREPRISES : gagnez du temps !

Trouver les marchés publics de votre région en ligne avis d'appels à concurrence, dossiers de consultations

www.e-marchespublics.com

Nature & Bio

Le goût de la réussite

Voilà un chef d'entreprise heureux ! Philippe Levy qui a récemment développé un service traiteur Bio - "le premier du département"- dans son établissement Nature & Bio d'Ollioules (Espace Piedardan), ne cache pas sa satisfaction de pouvoir donner libre-cours à sa passion pour l'art culinaire. Pour ce docteur en Pharmacie, Bio et Cuisine sont des composés essentiels de l'Art de Vivre tel qu'il s'en fait l'idée. Aussi, en déclinant désormais le bio à toutes les sauces, sucrées ou salées, il se fait non seulement plaisir, mais répond aussi à une réelle attente de ses clients. Que demande le peuple ?..

Fins gourmets autant que créateurs culinaires, Philippe Levy et sa collaboratrice Séverine Fonrouge, récemment lauréate de l'émission-jeu "Un diner presque parfait" diffusée sur M6, concoctent ainsi chaque jour des petits plats succulents (de l'entrée jusqu'au dessert), dans le plus pur esprit Bio. Autant dire que toutes les matières premières (fruits, légumes, viandes, œufs, vins et spiritueux, etc...), répondent aux normes du Bio et que les fournisseurs sont labellisés Bio, à l'instar du boulanger du Cannet-des-Maures auprès duquel Philippe Levy se procure le pain.

En ayant choisi de mettre l'accent sur la qualité tout en adoptant des tarifs compétitifs, le patron de Nature & Bio s'est en tout cas donné les meilleurs atouts pour développer et pérenniser l'activité de son entreprise.

Les amateurs de produits Bio ne manqueront certainement pas le rendez-vous privilégié que leur réservent Philippe Levy et Sévrine Fonrouge au cours de l'édition 2009 de ce Printemps Bio. Deux thèmes seront ainsi mis en exergue : primo, une "semaine de l'Italie", et secundo des rencontres "Cuisine et Bio" avec la possibilité pour les clients d'acheter des "matières premières" Bio (notamment des produits végétaux) et de bénéficier des meilleurs conseils culinaires pour réaliser à la maison des préparations aux saveurs dignes de Dame Nature.