



La frite fraîche à la conquête des tables avec Milord...

Publi-reportage

La Frite Fraîche est une jeune start-up de Fréjus créé par Gael Geissmann, chef d'entreprise de 31 ans. Celui-ci a fait confiance à Milord pour l'acquisition et la mise en œuvre de deux équipements de mise sous vide pour le

conditionnement de ses sachets de frites fraîches sans additif destinées au marché de la restauration.

L'interview de Gael Geissmann

NGCAM: **Gael Geissmann**, qu'est ce qui peut amener le titulaire d'une maîtrise de pétrochimie à créer « La Frite Fraîche »?

Gael Geissmann (sourire): L'esprit d'entreprise, sans doute! Nous avons déjà une société de livraison d'apéritifs ainsi qu'un restaurant à Saint Raphaël « Captain Pizza ». A l'origine, on épluchait et on taillait nos frites dans l'établissement. C'était une opération consommatrice de main d'œuvre et non rentable. Pour la même qualité, on peut se faire livrer des frites fraîches deux ou trois fois par semaine. C'est un système qui fonctionne déjà très bien en Belgique, ce qui, en matière de frites, est une belle référence!

NGCAM: Vous avez commencé votre activité récemment?

Gael Geissmann: Nous sommes en test depuis novembre 2017 et nous avons réellement démarré en mars 2018. Au départ, nous avons prospecté sur le plan local, puis, avec la mise en ligne de notre site internet, nous avons étendu notre zone d'activité. Le produit se vend très bien. Il permet aux restaurateurs de convertir leurs appros depuis le surgelé vers le frais, pratiquement sans surcoût.

NGCAM: Quels sont les facteurs essentiels à considérer pour produire et vendre des frites fraîches de qualité?

Gael Geissmann: En premier lieu, la qualité des pommes de terre. Ensuite, la maîtrise de la production et la qualité des matériels, dans des conditions d'hygiène et de respect de la chaîne du froid appropriées.

NGCAM: Une croissance conforme à vos attentes?

Gael Geissmann: Nous avons actuellement plus de cent clients et nous travaillons sur notre développement commercial, essentiellement géographique, auprès de nos prospects restaurateurs, quelle que soit leur taille.

Milord

NGCAM: pourquoi avoir fait appel à **Milord** pour le conditionnement de vos frites fraîches sous-vide?

Gael Geissmann: Pour être honnête, nous avons trouvé **Milord** sur internet. Ils sont très bien référencés. Au-delà de cette visibilité, nous avons été très sensibles au professionnalisme de cette société dirigée par **Georges Parmentier**. Qualité, productivité et robustesse des machines - nous utilisons actuellement un modèle « Alsace » à double cloche et un modèle « Vendée » à simple cloche. Quand à l'entretien, c'est nous qui le faisons, guidés au téléphone par un service après-vente réactif, précis et efficace assuré par **Laurent Parmentier**. Nous conditionnons en sacs de 2,5 kg, 5 kg ou 10 kg.

Les contacter...

La Frite Fraîche

ZI La Palud

105, rue Albert Einstein

83600 Fréjus

Tél: 06 38 51 59 61

www.lafritefraiche.fr

contact@lafritefraiche.fr

Milord

SAS Milord Agence PARIS NORD,

6 Route de Compiègne

60410 Verberie

Tél: 03 44 91 12 72

www.milord-sous-vide.com

contact@milord.fr