



Cuisine
en Pot'J

Coup de pouce

CUISINE EN POT'J

L'une était restauratrice, l'autre avait déjà une activité de conserverie mais surtout, Betty PHALEMPIN et Jean-Paul DUPUIS avaient en commun le goût des bons produits et des recettes de terroir et, c'est de leur rencontre, qu'en 2012, est née « Cuisine en Pot'j ».

Le projet

Avant de pouvoir démarrer la production, Jean-Paul DUPUIS s'est attaché à la mise en place d'un local de production. Il a réalisé l'ensemble des travaux nécessaires à la mise en conformité de son atelier par rapport aux recommandations des services vétérinaires. Il a également procédé à l'acquisition des équipements et à leur installation. En quelque sorte, Jean-Paul DUPUIS a été tout à la fois maître d'œuvre, maître d'ouvrage et tout corps de métier ! C'est alors que l'activité a réellement pu commencer et qu'il s'associe à Betty PHALEMPIN aujourd'hui gérante de l'entreprise.

Chez Cuisine en Pot'j, la production commence par la réception des viandes fraîches et des légumes. Les recettes sont ensuite élaborées « comme à la maison » : découpe, parage, marquage des viandes, cuisson des sauces, etc. Une fois les recettes confectionnées, elles sont mises en bocaux puis stérilisées dans un autoclave vertical qui n'a plus de secret pour ses propriétaires. Les produits sont ensuite envoyés pour étiquetage et colisage dans un CAT à proximité de l'entreprise.

Les produits

Les recettes se déclinent en 2 gammes :

- **Les plats cuisinés** avec des recettes comme le cassoulet ou la choucroute mais surtout du potjevleesch, notre spécialité régionale que Cuisine en Pot'j concocte avec du genièvre de Houlle. D'ailleurs le produit a été primé au concours international du Potjevleesch qui a lieu tous les 2 ans à Bailleul. Les bocaux sont proposés en 3 formats : 260, 470 ou 870 ml.

- **Les pâtés et terrines**, cette fois en format 260 ml, avec de nombreuses recettes « classiques » comme la terrine de lapin ou la terrine de campagne et d'autres aux noms plus amusants telle que la terrine vas-y pépère.

Ces produits sont vendus sur les marchés et foires de la région. Cuisine en Pot'j les propose également en vente directe dans son magasin à Lottinghen. De plus, l'entreprise commence à être présente dans certains magasins de distribution et s'est d'ailleurs engagée dans la démarche Saveurs en Or.



L'avenir

Comme bon nombre de petits entrepreneurs, le quotidien de Betty PHALEMPIN et de Jean-Paul DUPUIS est plus que chargé : production le jour, comptabilité le soir et ventes le week-end.

Se projeter dans l'avenir n'est donc pas aisé dans un tel contexte mais les 2 associés bénéficient depuis quelques mois de l'aide d'un salarié détaché par le CAT qui les aide beaucoup pour la production et leur laisse espérer qu'ils puissent poursuivre leur développement.

Pas besoin de rencontrer longtemps nos 2 gérants pour percevoir l'attachement qu'ils ont aux bons produits de notre région et surtout l'ardeur au travail si caractéristique des gens de chez nous. C'est pourquoi nous sommes heureux de les compter parmi nos adhérents et de leur consacrer cette rubrique.



Cuisine en Pot'j

8 Route de Desvres – 62 240 Lottinghen
06 33 23 26 53 - cuisineenpotj@orange.fr
<http://cuisineenpotj.com>