



L'Heure du Marché.

# L'avenir est à ceux qui se lèvent de bonne heure... du Marché

**2021 commence fort, pour Stéphane Guitet et David Robin. Ils travaillent ensemble depuis 25 ans au développement de Couleur Marché et du réseau L'Heure du Marché. Un nouveau logo, une stratégie de communication accrocheuse et une ouverture à Saintes dans quelques jours... Retour sur une histoire commencée sur un banc...**

Il est des petites voix qu'il faut savoir écouter... d'aucuns parleront d'intuition, d'autres de culot, d'autres encore de vision. Toujours est-il que 30 ans après avoir installé son premier banc sur le marché de l'Arsenal à La Rochelle, Stéphane Guitet a parcouru du chemin...

*« Un jour j'aurai mon réseau de magasins »*

Il a grandi dans l'univers du commerce de proximité : « Mon père gérait un Shopi à Châtelailon ; dès l'âge de 10 ans, je passais du temps dans le magasin ou au marché de gros avec lui. Il adorait les fruits et légumes ; en été avec mon frère et mes sœurs, nous jouions les saisonniers. Et j'aimais ça ! Je me revois bien dire à mes copains devant le lycée Dautet « Un jour j'aurai mon réseau de magasin ». J'étais un élève ni bon, ni mauvais, mais je savais que je ne ferai pas d'études car j'avais besoin de créer, de travailler, d'entreprendre. A 18 ans l'envie était

## Quelques chiffres :

L'Heure du Marché :

**10 magasins :**

Angoulins, Puilboreau/Beaulieu, Bessines, Niort, Mégnac, Orvault, Rouan, Le pays des Olonnes, Sainte Eulalie et bientôt Saintes

Couleur Marché :

**20 bancs**

sur les marchés, en Charente-Maritime, Charente, Deux-Sèvres, Vendée, Loire-Atlantique, Gironde et la boutique Couleur Marché à La Rochelle.

Environ **200 salariés**

**30 millions €** de chiffre d'affaires

là... Rapidement je décidais d'avoir mon banc de primeur sur le marché de l'Arsenal à La Rochelle, mon père acceptait de se porter caution. En même temps je devenais papa et donc... je devais assurer ! Pas facile de faire sa place dans ce milieu, mais on apprend vite ! Et puis j'étais à l'aise avec les fruits et légumes, ma manière de travailler intéressait certains collègues. Quelques temps après, l'un d'eux m'a fait un superbe cadeau : quand il est parti à la retraite, il m'a donné sa clientèle. C'était le 1<sup>er</sup> janvier 1993. Au départ je faisais bien attention à ne rien changer pour ne pas perturber la clientèle puis doucement j'ai mis ma patte ».

« Je ne sais pas pourquoi, mais j'ai eu la conviction qu'il me fallait un nom commercial différent du nom de famille. Mes collègues sur le marché ne comprenaient pas, à vrai dire moi non plus, mais je sentais que pour avancer, ce nom était important », et il s'est imposé un jour lors d'une discussion avec ma femme et ma sœur : Couleur Marché ».



David Robin et Stéphane Guitet

Plusieurs années se sont ainsi écoulées avec un banc qui fonctionnait très bien, mais le jeune entrepreneur commençait à s'ennuyer. On est en 1996 et cette petite musique de réseau de magasins le suit toujours.

### Le temps des convictions

Stéphane Guitet a l'intuition qu'il ne pourra développer ce réseau, seul. Il lui faut trouver son compagnon de route... Ce sera David Robin. Ils se connaissaient de vue et se croisaient au marché de gros. David est aussi primeur sur les marchés, la discussion s'engage : il trouve le nom « Couleur Marché » intéressant, Stéphane va le voir travailler... C'est un véritable coup de cœur professionnel. « *Je lui explique mon idée de réseau, il capte mon énergie, on se comprend, on est sur la même*

*« Là, nous avons compris que nous tenions notre concept, la petite voix avait vu juste. »*

Stéphane Guitet

*longueur d'onde ».* Ils mettront deux ans pour s'associer, le temps d'apprendre à se connaître, à s'apprivoiser, à réfléchir ensemble. Le 1<sup>er</sup> mars 1998, c'est la création de CM approvisionnement, une centrale d'achat, basée au Marché de Gros de La Rochelle. Elle approvisionne les entreprises de primeurs sur les marchés, rachetées dans la foulée, d'abord en Vendée avec le frère de Stéphane, puis dans l'île d'Oléron avec sa sœur et son beau-frère, puis sous la halle de Châtelailon, à Surgères, à Niort...

### De l'intuition au concept

En 1999, Stéphane Guitet, à l'occasion d'un voyage à Rodez avec la CCI, découvre un nouveau concept de GIE\* primeurs et bouchers qui cartonne ; dans le même temps, une enquête

menée par la CCI met en avant que 95 % des gens aiment faire le marché pour l'ambiance, les couleurs et les parfums, mais aussi pour acheter des produits locaux de qualité, pour la relation avec « son » fromager, « son » boucher, « son » primeur, enfin pour le conseil et le papotage... mais seulement 35 % y vont régulièrement. La raison : la difficulté pour se garer, des horaires trop restreints, les files d'attente et le paiement à chaque banc qui font perdre du temps.

Des arguments qui ne sont pas tombés dans l'oreille de sourds...

Dans le sillage des rachats de bancs, Stéphane et David décident d'ouvrir leur première boutique de primeur, en bas de Boulevard Sautel à La Rochelle. Une boutique aussi jolie que les produits sont de qualité. Le 29 mars 2000, c'est l'inauguration

\* Groupement d'Intérêt Économique

## Une belle rencontre !

*« Il n'est de belles histoires que parce qu'il y a de belles rencontres... j'en suis persuadé !*

*Tout est allé très vite, ça a matché immédiatement. Nous sommes sur la même longueur d'ondes ; épicuriens, nous avons la même philosophie de vie, chefs d'entreprise, nous partageons les mêmes valeurs...*

*En tant qu'agence, ce qui nous a plu, c'est qu'ils sont vrais. Ils sont venus et ont tout*

*mis sur la table avec beaucoup de sérieux mais sans se prendre au sérieux, sans fausse pudeur mais toujours avec humilité, alors que L'Heure du Marché est un concept très réussi.*

*C'est sur cette confiance que nous avons construit leur stratégie de communication !*

*Parce qu'ils font rimer qualité et plaisir, nous avons imaginé une signature qui leur*



Sébastien Blémon

*ressemble « Epicurien sinon Rien », et un ton décalé qui reflète à la fois leur professionnalisme qui les met tout en haut du panier et une simplicité que le succès des magasins n'a pas ébranlée ! »*

Sébastien Blémon - Symaps Atlantique



La boucherie-charcuterie.

### L'Heure du Marché est un réseau de producteurs, éleveurs et commerçants associés :

- Beillevaire (producteur / fromager / crémier),
- Couleur Marché (fruits et légumes),
- Loïc Chouc (éleveur / boucher / charcutier / traiteur),
- Emilie et Sébastien Labatut (poissons et crustacés),
- La Poissonnerie de Saint Elme,
- La Marée Bleue,
- Aurélien (boucherie-Charcuterie)

de « Couleur Marché ». Très vite, le magasin marche fort, les clients sont contents, réclament des jus de fruits, des biscuits, un peu d'épicerie, etc.

On diversifie un peu mais la petite voix est toujours là qui pousse à aller plus loin.

Encouragés par le succès de la boutique, les deux associés ouvrent un Couleur Marché à Angoulins, avec une belle gamme de produits. Et, là « on prend une grande claque dans la figure, nous avons juste oublié que n'étant pas connus à Angoulins et n'ayant pas travaillé le positionnement, nous allions nous confronter à une clientèle de grande surface ». Bousculés mais pas atteints, ils embrayent avec une nouvelle idée : les remorques-magasins. Ces trois boutiques ambulantes s'installent régulièrement sur des emplacements, comme un rendez-vous qui fidélise la clientèle et participe à construire l'image de Couleur Marché : qualité, proximité, conseil.

Parallèlement, ils rachètent quatre boutiques de primeurs.

Il n'y a pas de logique économique, ils ne suivent pas un plan de développement dûment défini, mais, ils sont certains d'être sur la bonne voie. Laquelle ? c'est encore flou, mais ça vient, ça progresse et puis surtout ils ont un capital confiance

qui les booste. Cette confiance, ils l'attirent également quand ils demandent ou proposent quelque chose. C'est loin d'être automatique mais la porte n'est jamais complètement fermée.

La preuve, quand David a l'idée d'installer plusieurs partenaires dans un même lieu : un collègue poissonnier est partant, un autre éleveur dit banco mais il lui faut se mettre à découper la viande, et enfin un fromager accepte également...

### La concrétisation

Le premier des magasins de cette nouvelle aventure ouvre à Bessines en 2008. Pour la concorde générale, le magasin s'appelle Le Marché. Le fromager Beillevaire les rejoint et devient partenaire. Immédiatement le concept plait : c'est comme faire son marché sans les contraintes de parking, d'horaires, de paiement... Le style du magasin répond à une attente ; l'idée n'étant pas de concurrencer les marchés traditionnels, mais de compléter l'offre pour ceux qui ne peuvent s'y rendre.

« Là, nous avons compris que nous tenions notre concept, la petite voix avait vu juste ! Nous avons travaillé les espaces pour recréer l'ambiance d'un marché avec ses bancs, ses professionnels, ses allées, élargi les gammes de produits aux vins, à la confiserie,

*l'épicerie... avec comme fil conducteur la volonté de renouer avec le goût, de privilégier les circuits-courts, de favoriser les produits issus de l'agriculture raisonnée, de faire appel majoritairement aux petits producteurs locaux et aux artisans ».*

Cependant, on est encore loin du réseau de magasins. Rapidement, l'opportunité se dessine sur la zone commerciale de Beaulieu mais les négociations s'éternisent : « Quand on a repéré le terrain, il fallait vraiment avoir de l'imagination pour se projeter ; on a tout rasé pour reconstruire. Dès l'ouverture début 2014, « L'Heure de marché » trouve sa clientèle et confirme ce que nous avions en tête depuis tant d'années, c'est-à-dire, un concept inédit de marché couvert avec les codes du marché, la qualité, le service et un seul passage en caisse, et le regroupement dans un même lieu de commerçants indépendants, producteurs, éleveurs et artisans, passionnés par leur métier et heureux de proposer le meilleur, au juste prix ».



Côté salades

## L'HEURE DU MARCHÉ

- 30 avenue des Fourneaux  
17690 Angoulins  
Tél. : 05 46 28 18 18
- 12 rue du 11 novembre  
17138 Puilboreau  
Tél. : 05 46 52 70 29  
[www.lheuredu marche.fr](http://www.lheuredu marche.fr)

## COULEUR MARCHÉ SAUTEL

- 20 Bd André Sautel  
17000 La Rochelle  
05 46 28 21 62  
[www.couleurmarche.fr](http://www.couleurmarche.fr)  
... et sur les marchés

« Avec un tel objectif,  
on ne peut plus fonctionner  
juste à l'intuition... »

Stéphane Guitet

## Demain commence aujourd'hui...

Entre 2015 et 2020, sept nouvelles enseignes L'Heure du Marché voient le jour. Le dernier ouvert, en 2019, est celui de Sainte Eulalie en région bordelaise, et le prochain bientôt à Saintes. A ce stade, l'alternative était simple : soit on ne bouge plus, soit on passe à la vitesse supérieure. Le choix a été vite fait mais en prenant le temps de bien préparer la suite, à savoir un développement qui vise l'ouverture de nouvelles enseignes L'Heure du Marché dans l'hexagone. « Avec un tel objectif, on ne peut plus fonctionner juste à l'intuition et en ajoutant les choses les unes aux autres de manière empirique. Nous devons structurer, organiser, encadrer, mettre en place une stratégie, avoir un plan de développement, un fil rouge et surtout affirmer notre identité d'enseigne premium dans l'expertise et le savoir-faire... » Dans cette optique,

les partenaires ont repris contact avec Idoine, une agence parisienne d'architecture, de design global et d'accompagnement stratégique pour relooker les magasins. L'idée est de mettre en avant les savoir-faire des producteurs/artisans et de proposer des corners par type de produits comme une invitation à profiter des différents moments de la journée : « le moment de l'apéro », « la pause gourmande », etc. Elle s'est également rapprochée de l'agence Symaps, agence de publicité et de conseil en communication rochelaise, pour mettre en place une vraie politique de communication, régulière, ciblée, percutante, ancrée dans le monde d'aujourd'hui.

Ainsi bien accompagnée, l'Heure du Marché a effectivement enclenché la vitesse supérieure, le logo nouveau est arrivé, et la très belle signature résonne comme une évidence : « Epicurien sinon Rien » !

Anne Jouvin

## La Popote du Marché

Qui dit marché, dit aussi convivialité, partage, bistrot... À Angoulins, jouxtant L'Heure du Marché (ouvert en 2016), s'installe la Popote du Marché. Un endroit sympathique et chaleureux où on vous prépare de vrais petits plats comme à la maison ! Une idée savoureuse bientôt déclinée à Niort. Dès le printemps 2020, la Popote a su faire preuve d'agilité et s'adapter pour proposer

quotidiennement la Popot'Box, tant pour ne pas laisser les clients sur le carreau que pour entretenir l'activité et le moral des troupes. Depuis quelques semaines, nouvelle innovation : la borne Popot' Pizz ! Une pizza fraîche en quelques minutes, réalisée à partir des produits de L'Heure de Marché par les équipes de la Popote !