



Fabrice Chapuzet, également dirigeant de Lou Légumes, était sur le plateau du tournage Top Chef, diffusée sur M6 le 13 avril 2022.

en France, la RSE, etc. Les responsables de l'émission ont ensuite goûté nos produits.

Quelle était votre place dans l'émission et comment l'avez-vous préparée ?

C'est mon mari et associé Fabrice Chapuzet qui était devant la caméra. Il avait 6 minutes pour parler de Lou et expliquer la différence entre les champignons blancs (dits de Paris, présentés dans l'émission) et les autres variétés. Après les épreuves de cuisine, il a participé à la dégustation des plats préparés par les deux candidats, avec le critique culinaire François-Régis Gaudry, puis donné son avis et délibéré.

Cette opération a-t-elle nécessité un gros budget communication ?

La participation à l'émission n'est pas payante. Nous avons simplement dû nous rendre une demi-journée sur place pour tourner l'émission, et apporter quatre ou cinq caisses de champignons cueillis la veille au soir, soit 15 kg environ. Pour nous remercier, la production a tourné une vidéo présentant nos produits, que nous pouvons utiliser dans nos communications. En parallèle, nous avons aussi choisi de faire du sponsoring d'émissions, dont Top Chef et Petits plats en équilibre sur TF1 (budget non communiqué, NDLR).

Quelles ont été les retombées ?

C'est d'abord très gratifiant, même si le nom de la marque n'est pas cité. Les téléspectateurs qui cherchent sur un smartphone « Fabrice » et « producteur de champignon » tombent sur Lou ! Un million de téléspectateurs cumulés entre l'émission et son replay, c'est un bon vecteur pour parler de nos produits, et valoriser notre entreprise familiale. De plus, nos 420 salariés en retirent une certaine fierté. Même nos nouveaux collaborateurs à Chaspuzac, notre nouvelle unité de production ouverte en mars, étaient « à fond » alors qu'ils nous connaissent moins. Pour l'instant, je ne peux pas dire si on a vendu plus, car on manque déjà de produits, tous nos champignons sont habituellement vendus. Mais on sait que nous vendrons plus à terme. Pour cela, nous devons produire davantage et donc recruter, 80 à 100 personnes en 2022. Ce travail de fond nous permettra certainement de valoriser nos métiers, bien payés, et nos conditions de travail qui sont plutôt sympas !

Virginie Monvoisin

— Emmanuelle Roze, cofondatrice et dirigeante de Lou Légumes

« NOS CHAMPIGNONS LOU ONT ÉTÉ CUISINÉS DANS L'ÉMISSION TOP CHEF »

Producteur français de champignons frais, Lou Légumes, basé à Poilley en Ille-et-Vilaine, a présenté ses produits dans l'émission « Top Chef, le Chef des Chefs » sur M6. Une opération de communication peu banale mais porteuse, qu'a menée Emmanuelle Roze, cofondatrice de Lou, qui emploie 420 salariés pour un chiffre d'affaires de 42 millions d'euros.

Les téléspectateurs ont pu voir les champignons Lou dans Top Chef le 13 avril dernier. Comment sont-ils arrivés sur ce plateau télé ?

Nous sommes adhérents de l'association Demain la Terre, qui regroupe des producteurs responsables. Elle a été contactée par Top Chef, pour savoir si des producteurs voulaient participer à l'émission. Nous avons tout de suite été séduits par l'idée ! Pour plusieurs raisons : il s'agit d'une émission de cuisine connue, qui met en avant de jeunes chefs qui sont comme nous des entrepreneurs, et sont sensibles à la qualité des produits. Nous voulons faire

connaître davantage nos champignons auprès d'un public jeune. Et enfin, la déclinaison « Le Chef des Chefs » demande aux candidats de travailler un produit mis à l'honneur.

Comment avez-vous été sélectionnés ?

Il n'y avait pas de sélection, mais pour participer, nous devons disposer d'un label. Top Chef veut avoir la garantie de produits de qualité. Demain la Terre confère ce sérieux, comme Label Rouge ou une IGP. Nous avons toutefois dû répondre à un questionnaire sur nos champignons, la manière dont nous les produisons, les emplois que nous créons