

Maison Pernet Trophée du resto coup de cœur 2024

« Aux côtés des restaurateurs pour les accompagner »

Alors que la Maison Pernet célèbre ses 120 ans, Stéphane Pernet, le représentant de la 4^e génération, continue d'accompagner les professionnels de la restauration pour l'approvisionnement de boissons avec et sans alcools, en circuit court et traditionnel. Le point fort de cette maison est l'aide à la vente et à la revente.

Pourquoi soutenez-vous l'événement Vos Restos Préférés du Jura ?

« Après le succès de la première édition l'année dernière, où nous étions déjà partenaire, nous avons souhaité participer de nouveau à l'opération Vos Restos Préférés du Jura. Cette manifestation témoigne de la volonté de relayer le dynamisme du secteur de la restauration dans le Jura mais aussi de la qualité des produits servis par nos restaurateurs ! »



Stéphane Pernet, directeur général de la Maison Pernet, et Thomas Journot, directeur commercial adjoint, mettent leur expertise en matière de boissons au service des restaurateurs. Photo Maison PERNET



**LA MAISON PERNET EST FIÈRE DE REMETTRE
LE TROPHÉE DU
« RESTO COUP DE CŒUR 2024 ! »**

LA MAISON PERNET EST AUSSI FIÈRE

- De ses fidèles client(e)S
- Du travail accompli par l'ensemble de ses collaborateurs(trices)
- De faire un métier passion
- D'accompagner les clubs sportifs par des partenariats forts
- Fiers de notre implantation proximité territoriale

**ET FINALEMENT FIÈRE D'ÊTRE UNE
ENTREPRISE JURASSIENNE**

www.maisonpernet.com



Quels sont les services que vous apportez aux restaurateurs ?

« Nous sommes fournisseur de toutes boissons. Nous avons un service de livraison. Pour toutes les commandes, nous pratiquons à la descente en cave de la marchandise. Nous fournissons une large gamme en produits consignés, qui s'inscrit dans une démarche RSE. Nous apportons aussi une assistance technique sur le matériel comme les machines à café ou la tireuse à bière pression. Nous collaborons à la réussite de la transmission des fonds de commerce en CHR. Enfin, nous proposons une mise en relation avec les industriels et vignerons avec près de 4 800 références à disposition pour composer la carte des boissons de nos clients. »

Est-ce que vous constatez certaines tendances émerger dans votre secteur ?

« Oui, il y a de plus en plus de demandes sur du circuit court, comme des bières artisanales ou des vins locaux. Aussi, nous travaillons au développement des vins, bières et spiritueux sans alcools pour continuer à aider nos clients à développer leurs cartes et répondre à toutes les demandes de leurs clients. »

Vous venez de célébrer les 120 ans de la Maison Pernet. Quelles sont les valeurs qui ont construit votre réputation ?

« La Maison Pernet c'est une vraie saga familiale qui débute en 1904 avec mon arrière-grand-père. Aujourd'hui, comme l'indique notre slogan "Être là

pour vous", règnent toujours bienveillance et empathie dans notre entreprise. Tous les membres de notre équipe sont aux côtés des restaurateurs pour les accompagner au-delà d'être simplement des fournisseurs de boissons. »

« Il y a de plus en plus de demandes sur du circuit court, comme des bières artisanales

ou des vins locaux. »
Stéphane Pernet, directeur général de la Maison Pernet à Perrigny.

Quelle est l'actualité de votre entreprise ?

« Nous travaillons sur la mise en place du bilan carbone et nous venons de nous inscrire dans la démarche "Entrepositaire grossiste engagé", un label remis par la Fédération nationale des boissons (FNB) pour une croissance durable, équilibrée, respectueuse des hommes et de l'environnement. Il s'agit de mettre en place une vraie politique RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) au sein de notre entreprise en respectant certains engagements comme agir en faveur de l'économie circulaire, préserver les ressources, être un employeur responsable et renforcer notre ancrage territorial. »

1 Tél. 03 84 86 11 11.
1 maisonpernet.com