

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

DU TERROIR A L'ASSIETTE : LA BANQUE POPULAIRE DU SUD HONORE SES CLIENTS ENTREPRENEURS DES METIERS DE BOUCHE PAR UNE EXPERIENCE GASTRONOMIQUE.



Montpellier, le 13 avril,

La Banque Populaire du Sud réitère une expérience originale pour ses collaborateurs : pouvoir vivre la vie de ses clients entrepreneurs, afin de leur rendre hommage.

En septembre 2025, c'était 50 banquiers qui devenaient viticulteurs : munis de sécateurs, ils ont vécu une immersion dans un domaine viticole dans le Gard et contribué aux activités de vendange et de vinification (2,4 tonnes de raisin récoltés).

Une nouvelle opération exceptionnelle aura lieu du 13 au 17 avril 2026 : cette fois-ci une centaine de collaborateurs de la Banque Populaire du Sud vont revêtir une toque et un tablier pour célébrer le dynamisme et le talent des entrepreneurs des métiers de bouche de son vaste territoire. Répartis en 21 « brigades » de 5 cuisiniers, les collaborateurs exploreront la richesse gastronomique régionale à travers des épreuves créatives culinaires, mettant en lumière l'excellence des produits locaux et le savoir-faire des professionnels qu'elle accompagne.

UN ENGAGEMENT PROFOND AU SERVICE DES METIERS DE BOUCHE

La Banque Populaire du Sud est un partenaire de premier plan pour **les entrepreneurs des métiers de bouche**, accompagnant activement **+ de 7 700 clients** dans ces secteurs sur l'ensemble de ses départements. Restaurateurs, bouchers, charcutiers, traiteurs, boulangers, pâtisseries, primeurs ... autant de métiers que la Banque accompagne fidèlement quel que soit le contexte. De la création à la transmission, la banque coopérative s'engage à leurs côtés à chaque étape clé de leur activité.

Au cœur des enjeux de cette filière, la Banque Populaire du Sud va au-delà du simple soutien financier, elle accompagne ses clients sur la transition énergétique, le e-commerce ou encore la fidélisation des salariés par l'épargne salariale.

Devenant cuisiniers pour un concours interne original, les collaborateurs de la Banque Populaire du Sud renforcent leur proximité et la connaissance intime du métier et des produits de leurs clients.

« Nous voulons mettre en valeur la précision, le soin et la créativité des entrepreneurs des métiers de bouche que nos conseillers bancaires accompagnent chaque jour dans leur activité. En pratiquant leurs métiers lors de ce concours unique, nos collaborateurs sont au plus proche de la compréhension des métiers de leurs clients, et touchent du doigt l'excellence absolue qu'ils nécessitent » déclare Céline Andro-Lemercier, Directrice du Développement de la Banque Populaire du Sud.

« Les valeurs des entrepreneurs des métiers de bouche font écho à celles de notre Banque : la proximité, l'attachement au terroir, l'excellence du service-client et la capacité à se réinventer en permanence. Voir plus de 100 banquiers devenir cuisiniers devant un jury formé de professionnels reconnus est un événement incroyable mais surtout un signal clair pour ces entrepreneurs : nous sommes au plus proche pour encore mieux vous accompagner » déclare Sébastien Baggio, Directeur Général Adjoint de la Banque Populaire du Sud.

« Sur notre région, nous accompagnons plus de 7 700 entrepreneurs des métiers de bouche et nous considérons que nos restaurateurs, nos bouchers-charcutiers, nos boulangers-pâtisseries, nos primeurs ... sont essentiels à l'économie de chaque territoire. Ce concours est pour nous un moyen original de les mettre en valeur et de leur exprimer le profond respect que nous avons pour leurs métiers. » déclare Cyril Brun, Directeur Général de la Banque Populaire du Sud.



UN CONCOURS D'EXCELLENCE POUR VALORISER LES PRODUITS DU TERROIR, JUGE PAR UN JURY D'EXCEPTION

Pendant cinq jours, les 21 brigades s'affronteront lors d'épreuves culinaires audacieuses, axées sur la création d'une entrée et d'un plat. Chaque journée sera rythmée par un "défi gustatif" imposant deux produits d'exception, l'un pour l'entrée, l'autre pour le plat. Au total, dix produits emblématiques issus de neuf départements de la Banque Populaire du Sud seront mis à l'honneur* : **des huîtres du bassin de Thau (Loupian, 34) au Mató de Catalogne (Llagonne, 66) en passant par les pitcholines (Cabrières, 30) et asperges (Calvisson, 30) , les anchois de Collioure (66), le rôti de bœuf Galloway de l'Ariège (Gourbit, 09), les aiguillettes de canard de Cerdagne (Err, 66), la daurade de Méditerranée (Grau-du-Roi, 30), le filet de truite de l'Ardèche (Aubenas,07), et le gigot d'agneau des Pyrénées-Orientales (Perpignan, 66).** Une véritable célébration des saveurs authentiques et de la richesse du terroir local, avec des produits 100% d'ici. Pour couronner le tout, un concours récompensant le meilleur dessert viendra pimenter la compétition.

UNE DÉMARCHE MARQUE EMPLOYEUR DE CHOIX : C'EST COMME ÇA CHEZ NOUS !

La tenue de ce concours vient allonger la liste des initiatives originales que la Banque Populaire du Sud organise chaque année pour faire vivre à ses collaborateurs des expériences uniques autour de l'excellence, de la créativité, du terroir et de la cohésion ! Pour ce concours, chaque brigade représente une Direction de la Banque. Concrètement, les équipes internes des collaborateurs sont composées de :

- Trois cuisiniers en charge de concocter 1 entrée et 1 plat.
- Un serveur-pitcheur qui présentera et servira les réalisations aux membres du jury.
- Un pâtissier qui concourra pour le meilleur dessert.

Ce concours n'est pas seulement un moment de convivialité : c'est une immersion dans l'univers de ses clients, une expérience qui permet à ses collaborateurs de se mettre dans la peau des entrepreneurs, de mesurer la créativité et le savoir-faire qu'exige chaque jour leur métier.

«A travers ce concours inédit qui a créé en interne une énergie formidable, nous illustrons notre recherche constante d'amélioration pour être une entreprise où il fait bon travailler. Car pour nous, l'expérience collaborateur doit être au niveau d'excellence de notre expérience clients.» déclare Catherine BALDO, DRH de la Banque Populaire du Sud.



LE JURY D'EXCEPTION

Pour départager les créations les plus innovantes et savoureuses, un jury d'experts reconnus dans les métiers de bouche, la restauration et la pâtisserie apportera son regard avisé.



- Christophe Bucci, Pâtissier Ikonka
- Serge Chenet, Chef du restaurant Maison Chenet * & Président de Gard aux Chefs
- Julien Dubroc, Chef privé et Consultant
- Bernard Guasch, Dirigeant Guasch viandes & Président des Dragons Catalans
- Clément Gueudré, Chef cuisinier et propriétaire du Groupe Le Petit Jardin
- Frédéric Husser, Chef du restaurant Le « R » et traiteur
- Diane Jardin, Cheffe traiteur, La Petite Cuisine
- Michel Kayser, Chef du restaurant Alexandre **
- Bernard Manguin – Chocolaterie et pâtisserie du Blason
- Lucie Martin-Pierrat, Pâtissière La Plume Sucrée
- Jacques Mazerand, Chef privé & Président de l'association Chefs d'Oc
- Frédéric Rame, Chef cuisinier à domicile
- Sébastien Rath, Chef du restaurant *, Le Saint-Hilaire
- Vincent Rosset, Chef pâtissier et co-fondateur de Maison L'œuf
- Anissa Sadaoui, Cheffe pâtissière Anissa Pâtisserie

Ce concours incarne la volonté de la Banque Populaire du Sud de soutenir et de promouvoir activement le patrimoine culinaire de ses territoires.

POUR EN SAVOIR PLUS

- **+ de 7 700 clients** « métiers de bouche » accompagnés par le groupe Banque Populaire du Sud
- Une diversité de secteurs représentés : **4 452 restaurateurs, 789 boulangeries-pâtisseries, 603 commerces alimentaires, 163 boucheries-charcuteries...**
- Une présence régionale forte : **2 697 clients dans l'Hérault, 1 888 dans les Pyrénées Orientales, 1 112 dans l'Aude, 1 039 dans le Gard, 314 dans l'Ardèche, 289 dans l'Ariège, 115 en Lozère et un peu + de 200** dans les départements limitrophes dans lesquels nous avons des implantations d'agences (Drôme, Bouches du Rhône...).

- **+ de 600 nouveaux clients/entrées en relation** avec des entreprises et professionnels “métier de bouche”
- **Un financement puissant en 2025** : 65 M€ de financements réalisés sur ces métiers, correspondant à 1 572 prêts
- Une filière avec un fort dynamisme entrepreneurial en Occitanie : **+ de 3 200 demandes d’autorisation/créations d’entreprise** pour la restauration traditionnelle en 2025.

Données issues de la DREETS Occitanie, des sources officielles de la CMA Occitanie et de baromètres Régionaux 2024/2025

Les producteurs du territoire :

- Guy Sanchez – Les huitres (Loupian 34)
- Jean Palau – Le mato (La Llagonne 66)
- Théo Pechdo - Les picholines (Cabrières 30)
- Nicolas Boudon - Les asperges (Calvisson 30)
- Anchois Roque - Les anchois à l’huile (Collioure 66)
- Baptiste Dalla Barba, Mas Terregalls - Les aiguillettes de canard (Err 66)
- Pierre Blanes – Les daurades royales (Grau du roi 30)
- Pisciculture de Font Rome – Truites (Aubenas 07)
- Guasch Viandes – Gigot d’agneau (Perpignan 66)

Les domaines viticoles qui ont accompagné les mets :

- Terres Georges Provenance (11)
- Caves de Roquebrun (34)
- Mas d’Espanet (30)
- Les Garidelles (07)
- Le Clos des Fées (66)

A PROPOS DE BANQUE POPULAIRE DU SUD

La Banque Populaire du Sud (et ses 3 maisons la Banque Dupuy, de Parseval, la Banque Marze et le Crédit Maritime Méditerranée) est une entreprise régionale coopérative et locale présente sur 9 départements (07, 09, 11, 13, 26, 30, 34, 48 et 66). 1ère Banque des entreprises, elle compte + de 580 000 clients, 225 000 sociétaires, et près de 2 200 collaborateurs déployés sur 250 agences, centres d’affaires de grandes entreprises, points de conseils spécialisés : étudiants / enseignants, fonction publique, professions libérales, agriculture, clientèle patrimoniale, banque de la Transition Energétique, sportifs de haut niveau, et 3 sites régionaux regroupant des équipes support sur Montpellier, Nîmes et Perpignan.

<https://www.banquepopulaire.fr/sud/>

CONTACT PRESSE

Laurence Beaufort 06 62 72 96 23 laurence.beaufort@groupebps.fr

Elisabeth Bonnafoux-Soubra 04 68 38 36 88 elisabeth.bonnafoux@groupebps.fr