

Paru dans

LA TRIBUNE DES METIERS MAGAZINE

Tirage : 43 000 ex

Septembre/Octobre 2015

REPORTAGE

Cerf Dellier, l'art et la manière de dynamiser une entreprise

*Implantée depuis 1934 à
Lens en qualité de « levu-
rier », la maison Dellier
est source de bienfait pour
tous ceux qui l'appro-
chent. Aujourd'hui, Cerf
Dellier est sans aucun
doute l'un des acteurs les*



*plus regardé dans le monde de la distribution,
car la vision des nouveaux dirigeants est à 360°. Les véritables artisans, les amateurs, les enfants, rien ne résiste à l'esprit « do it yourself ». Visite dans le plus grand magasin libre service des métiers de bouche à Hénin-Beaumont près de Lens.*

Paru dans

LA TRIBUNE DES METIERS MAGAZINE

Tirage : 43 000 ex

Septembre/Octobre 2015

Nouveau siège à Hénin-Beaumont et ouverture de son troisième magasin, le plus grand au Nord de Paris. En février 2011, Jérôme et Isabelle Sergent reprennent le flambeau avec un projet en tête : mettre à disposition des particuliers des produits réservés jusqu'alors aux professionnels...

En surfant sur la vague du home-baking, et en proposant à ses clients, particuliers et professionnels des produits de qualité innovants, Cerf Dellier s'est rapidement fait une place de choix dans les cuisines des passionnés et s'est vite imposé comme l'un des leaders sur le marché du « Do It Yourself ». Trois magasins, dont le plus grand magasin (1 000m²) dédié à l'univers de la pâtisserie-boulangerie au nord de Paris, ouvert mi-avril à Hénin-Beaumont. Trois plateformes de vente sur Internet, six marques propres, 10 000 références pour un chiffre d'affaires multiplié par 3 en 4 ans (7,5 millions en 2014), l'entreprise Cerf Dellier est promise à un bel avenir...



Après 10 mois de travaux, Isabelle et Jérôme Sergent vous proposent une visite inédite de leur nouveau siège basé à Hénin-Beaumont sur 1 ha : bureaux, entrepôts, magasin, cuisine... Entrez dans les coulisses de Cerf Dellier et découvrez les nouveautés produits !

L'occasion d'échanger avec eux sur leur incroyable success story et leurs projets d'avenir... Votre magazine LA TRIBUNE DES METIERS s'adresse exclusivement aux artisans boulangers, pâtisseries et traiteurs, alors allez puiser des idées d'approvisionnement, mais aussi participer à des stages dans un local spécialement adapté pour réaliser vous-même certains sujets et vous démarquer.