

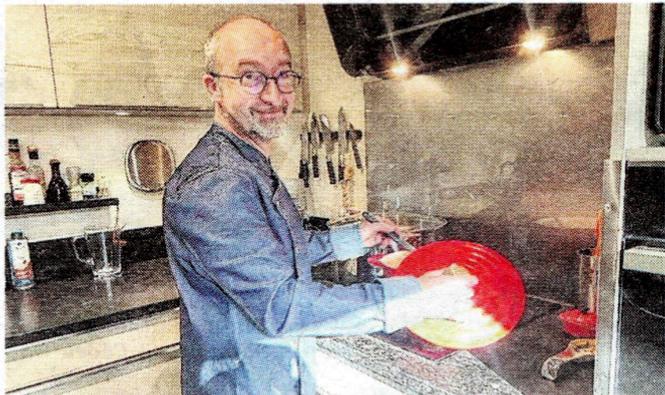
Frédéric Runfola, traiteur événementiel

À l'origine, Frédéric Runfola ne se dirigeait pas vers les métiers de la restauration. Loin de là. Aujourd'hui, derrière ses fourneaux, il propose une cuisine de qualité et originale, avec des produits frais et locaux.

Après une Fac de science à Dijon, c'est vers une branche totalement différente que Frédéric Runfola s'est orienté. Il décide donc de faire un BTS hôtellerie, restauration à Poligny dans le Jura et travaille finalement dans la restauration pendant trente ans, sans vraiment trouver sa voie. Après avoir travaillé dans un restaurant étoilé du guide Michelin, il essaie différentes formules, en tant que manager ou gestionnaire, ce qui a, selon lui, été très formateur. Il a ensuite été chef cuisinier dans le médico-social dans un Ehdad haut de gamme, à Caluire-et-Cuire. Dans ce bel endroit, il retrouve le plaisir de la cuisine et le contact avec le client. Par la suite, on le charge d'autres missions de gestion dans le médico social, ce qui le mène de Romans à Villefranche, mais l'éloigne de la cuisine.

La meilleure décision, sa démission

Un bon salaire, mais Frédéric Runfola n'apprécie pas le travail de gestion. Soutenu par sa famille, il décide de démissionner. C'est une semai-



Frédéric Runfola est devenu traiteur événementiel, il organise des séminaires, des repas d'affaires ou des réceptions privées, il travaille avec des produits frais venant de producteurs locaux. Photo Caroline Yann

ne après, qu'un ami connaissant ses talents culinaires, lui suggère de monter sa propre entreprise.

Sa devise : "La cuisine du bon sens"

Après quelques démarches auprès de Pôle Emploi, et deux programmes suivis dans leurs locaux concernant la création d'entreprise, il a recherché un local et fait les démarches auprès des banques. Il a été en lien avec "Rhône développement initiatives" qui soutient les nouveaux entrepreneurs, leur donne des conseils et grâce à un parrain professionnel, les assiste pour le suivi de leur société.

Pour son local, sa cuisine mobile et la remorque frigorifique, il a investi 85 000 €. Aujourd'hui, il vit sa passion et cuisine des mets raffinés pour des repas privés, des séminaires, ou encore des repas d'affaires. Sa devise, "La cuisine du bon sens", des produits locaux, de saison, en circuit court.

Dans les communes environnantes, on trouve tout ce dont on a besoin, les céréales, la farine, les fruits et légumes, le café, le chocolat et même de fabuleux produits d'Italie.

● De notre correspondante
Caroline Yann

Hum'Resto.

Contact : contact@humresto.fr
ou 06 09 66 92 85.

Site : www.humresto.fr