



Information presse
Evry, le 09 octobre 2008

Courtepaille récompensée pour 50 ans de succès

Depuis sa création à l'aube des années 1960, Courtepaille n'a cessé de faire évoluer son concept, alliant tradition et modernité. Pour couronner près de cinquante années de développement, la plus ancienne chaîne de restaurants bénéficiant de plus de 200 établissements, a reçu le 6 octobre dernier l'Enseigne d'Or du Succès. Cette récompense fait suite à la Palme d'Honneur de la restauration du Leaders Club remise au printemps dernier à son fondateur Jean Loisier et à l'équipe dirigeante conduite par Philippe Labbé, Président du Directoire de Courtepaille depuis 2005.

La force de l'enseigne relève d'un **savant mélange de fidélité au concept de spécialiste de toutes les grillades et d'une capacité d'innovation sans cesse renouvelée** qui contribue à son succès. En 1999, Courtepaille est la première chaîne de restauration à se doter d'un engagement « satisfait ou remboursé »... En 2001, elle obtient la certification ISO 9001. C'est aussi la première chaîne de restauration à lancer sa propre école de formation en 2004, l'Ecole de Service et de Restauration Courtepaille (ESRC). En 2007, elle innove en concevant un système de formation « e-Learning » interactif, décentralisé et utilisé dans ses restaurants par les 3 600 employés.

« Ce prix récompense une enseigne qui dans le temps démontre sa capacité à résister aux crises en restant fidèle à ses fondamentaux. En un mot, afficher un succès dans la durée. Nous tenions à saluer cette performance ... » explique Alain Boutigny, co-fondateur des Enseignes d'Or avec Gérard Caron.

« Résolument tournée vers l'avenir, l'enseigne a toujours inscrit son développement dans une trajectoire durable » souligne Philippe Labbé, Président du Directoire de Courtepaille. Ce que confirment les orientations prises depuis 2006 en matière de préservation de l'environnement. Courtepaille est la première chaîne de restauration « service à table » à s'être dotée d'une Direction du Développement Durable. En 2008, elle lance son label maison « écopaille » et imprime sa marque du respect de l'environnement à son activité et à son développement. Une attention particulière est accordée à la réduction de sa consommation d'eau, de sa production de déchets et aux énergies renouvelables. En début d'année, l'entreprise a également mis en place une logistique centralisée qui réduit le nombre de livraisons par restaurant et ouvrira en fin d'année un premier restaurant test labellisé « écopaille » à Toulouse Blagnac.

Un peu d'histoire

- **1961** - Ouverture du premier restaurant Courtepaille en Bourgogne, à Rouvray, au bord de la Nationale 6, par Jean Loisier. Ce restaurateur entend proposer aux automobilistes de faire une halte sur la route des vacances pour se restaurer de façon simple, rapide et économique, dans un lieu convivial aux allures de chaumière.
- **1974** - Les établissements Courtepaille s'implantent essentiellement le long des grandes routes nationales, sur l'autoroute A6 et à proximité de péages. La chaîne rejoint le réseau de l'enseigne hôtelière SIEH Novotel, qui deviendra le groupe Accor en 1983.
- **1995** - Première extension d'un restaurant existant pour un gain de place, de confort et de luminosité. Cette évolution architecturale fait apparaître l'emploi de nouveaux matériaux et la majorité des restaurants sont rénovés avec encore plus d'espaces verts, de places de parking et de rampes d'accès pour faciliter l'accueil des personnes à mobilité réduite.
- **1999** - Courtepaille est la première chaîne de restauration à se doter d'un engagement « satisfait ou remboursé ».
- **2000** - Création d'un nouveau bâtiment, puis d'un décor « vide grenier », qui se déploiera progressivement sur l'ensemble du réseau.
- **2001** – Courtepaille est la première enseigne de restauration à obtenir la certification ISO 9001/2000, accordée à 11 de ses restaurants.
- **2004** – Création de l'Ecole de Service et de Restauration Courtepaille (ESRC)
- **2006** – Création de la Direction Développement Durable.
- **2007** - Le réseau compte 196 restaurants en France et s'impose comme le spécialiste de toutes les grillades.
- **2008** – Le réseau passe le cap des 200 restaurants, ouvre son premier restaurant en Pologne et voit près de 50 ans de succès récompensés par la Palme d'Honneur de la restauration du Leaders Club et l'Enseigne d'Or du Succès. Ouverture du premier restaurant test « écopaille ».

Contact presse
Hélène Van Heems - Bureau Bleu
Tél : 01 45 23 09 27 – Port : 06 22 97 53 85
Mail : hvanheems@bureaubleu.fr