

MONACO Seaside

THE EXCLUSIVE PORT MAGAZINE

31



SUMMER / AUTUMN 2014

IN PARTNERSHIP WITH
MONACO WELCOME & BUSINESS OFFICE



Formia: new generation butcher's shops

Des boucheries « nouvelle génération »

Taking over a business is no easy matter, especially when that business is more than a hundred years old and requires a fine balance between tradition and innovation. This is the gamble Julien Davin took with artisan butcher's shop Formia.

Reprendre une entreprise n'est pas chose facile et cela l'est encore moins lorsqu'il s'agit d'une enseigne centenaire dont il convient de perpétuer les traditions tout en apportant des innovations. C'est le pari qu'a fait Julien Davin avec la boucherie Formia.

Founded in 1884 by the Giaume family, followed by three generations of the Formia family, the "Parisian butcher" on Boulevard de France is a Monaco institution. For decades it was the pre-eminent meat purveyor in the Principality, supplying the most illustrious establishments. However, by the start of the 21st

century the business was struggling, and was put up for sale in 2005. The new owner was then only 24 years old but he is enterprising and not afraid to take risks. The son of restaurant owners in Marseille, with experience in the food industry, Julien Davin aims to turn Formia into a leading Monégasque brand.

Fondée en 1884 par la famille Giaume, suivie par trois générations de la famille Formia, la Boucherie Parisienne du boulevard de France est une institution à Monaco. Pendant des dizaines d'années, l'établissement est incontournable et sert les plus grandes maisons. Pourtant, au début du 21^e siècle l'entreprise s'essouffle et

se retrouve à la vente en 2005. Le nouveau reprenneur n'a que 24 ans mais il est entreprenant et plutôt audacieux. De parents restaurateurs à Marseille et fort de ses expériences en agroalimentaire, Julien Davin a pour ambition de faire de Formia une véritable marque, une référence en Principauté. Redonner ses lettres

For the young entrepreneur, restoring the butcher's to its former glory has meant overhauling its image. From the selection of products and the services offered, to the upgrades made to meet European health and safety standards, nothing has been left to chance. The idea is to modernise the business, but never at the expense of tradition. It's a brave gamble in this industry sector – but one that is clearly paying off.

The keys to success

With the opening of a new shop in 2013, a fourfold increase in sales, and a staff of 19, the recipe seems to be working. The secret to his success, Davin tells us, is "rebuilding a solid foundation". It's a long-term job, and includes the creation of a new visual identity that's a far cry from the old red and white checks, starting with a complete redesign of the shops in a minimalist aesthetic. But above all else, Formia owes its reputation to its products. Priding itself on the traceability of its animals, which are selected on the hoof from a network of high quality breeders, the butcher's shop cultivates Monégasque excellence. And hand in hand with excellence goes a tailor-made service. By offering different ranges at different prices, it caters for individuals and executive chefs alike. From Alain Ducasse's Louis XV restaurant to the beaches of La Mala, from the Palace of Monaco to the Société des Bains de Mer, this traditional butcher now boasts more than a hundred loyal clients.

A bespoke yacht service

Given its location in one of the world's yachting capitals, the business wanted to seize the opportunity to create innovative ideas for these customers. Noting that charters often have problems managing fresh food, it has developed piecing and packaging techniques to meet those needs. Same-day delivery is guaranteed to landing jetties in the

ports of Monaco and the surrounding area. Formia is offering a new way of consuming food on board: a fresh, high-quality yacht catering service that the company is keen to expand.

de noblesse à la boucherie impose au jeune entrepreneur de remettre en question l'image de cette dernière. De la sélection des produits, à la mise aux normes d'hygiène européennes en passant par les services proposés, rien n'est laissé au hasard. Faire preuve de modernité, oui, mais jamais au détriment de la tradition.

Un pari osé dans ce secteur d'activité... aujourd'hui largement gagné !

Les clefs de la réussite

L'ouverture d'une nouvelle boutique en 2013, un chiffre d'affaires multiplié par 4, un effectif de 19 salariés, la recette a tout l'air de fonctionner. Ce succès, Julien nous en confie le secret : « on a reconstruit des bases solides ». Un travail de longue haleine notamment marqué par la création d'une identité graphique bien loin des carreaux rouges et blancs, et dans la foulée, le design des boutiques qui a été entièrement repensé dans des tons et des lignes épurés. Mais sa notoriété, Formia la doit avant tout à ses produits. Une traçabilité exemplaire, des bêtes choisies sur pied parmi un réseau d'éleveurs de grande qualité, la « Boucherie Parisienne » cultive l'excellence monégasque. Une excellence qui passe incontestablement par un service sur mesure : en proposant différentes gammes à des prix adaptés, Formia cible autant les particuliers que les chefs des plus grands restaurants. Du Louis XV d'Alain Ducasse aux plages de la Mala, du Palais Princier à la Société des Bains de Mer, une centaine d'établissements font désormais confiance à cette « vieille maison ».

Un service propre au yachting

Implantée dans une des plus grandes capitales du yachting, l'entreprise souhaitait saisir l'opportunité d'innover auprès de cette clientèle. Notant que les charters sont souvent problématiques pour la gestion des denrées alimentaires, Formia a développé des techniques de conditionnement et de piéçage de ses produits pour répondre à ces besoins. La livraison est assurée dans la journée jusqu'aux pontons des Ports de Monaco et des alentours. C'est une nouvelle façon de consommer à bord : un yacht catering frais et de qualité qu'elle tend bien développer... ■



Marché de la Condamine
1, place d'Armes
MC 98000 Monaco
+377 93 30 30 59

Marché de Monte-Carlo
4, boulevard de France
MC 98000 Monaco
+377 93 30 85 50

www.formia.mc