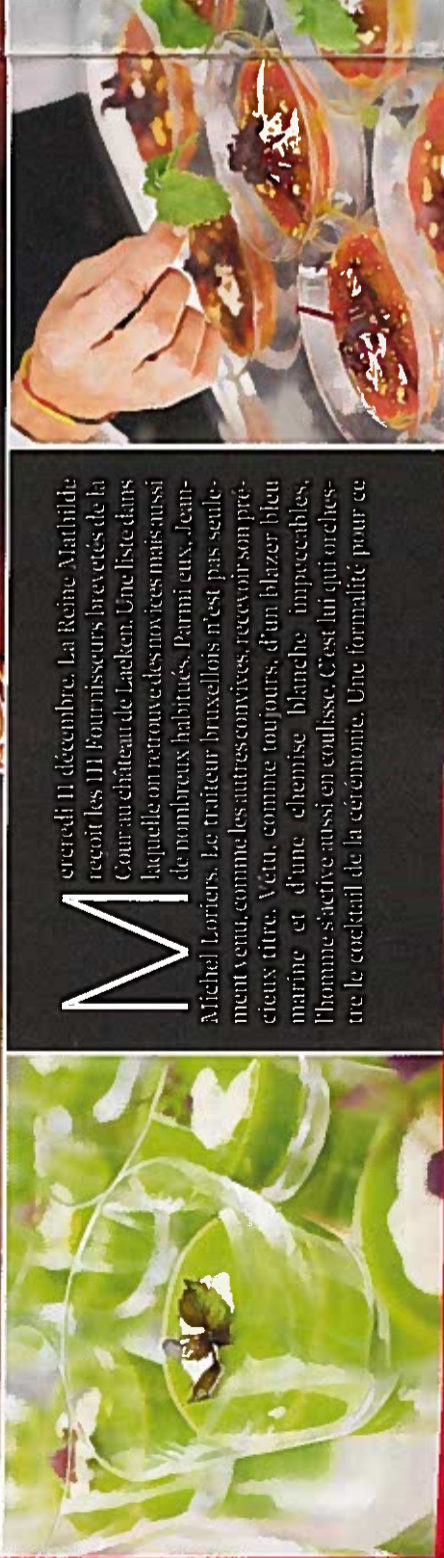


JEAN-MICHEL LORIER : DE TRAITEUR LORIERS À JML

# TRAITEUR BIEN EN COUR

Traiteur attitré du couple royal depuis plus de 10 ans, Jean-Michel Loriers est l'artisan des réceptions les plus en vue. Mais c'est sous ses initiales JML, nom de sa nouvelle société, qu'il officie désormais. Récit d'une renaissance.



**M**ercredi 11 décembre. La Reine Mathilde reçoit les 11 Fournisseurs brevetés de la Cour au château de Laeken. Une liste dans laquelle on retrouve des novices mais aussi de nombreux habitués. Parmi eux, Jean-Michel Loriers. Le traiteur bruxellois n'est pas seulement venu, comme les autres convives, recevoir son précieux titre. Vêtu, comme toujours, d'un blazer bleu marine et d'une chemise blanche impeccable, l'homme s'active aussi en coulisse. C'est lui qui orchestre le cocktail de la cérémonie. Une formalité pour ce

fringant quinquagénaire passé maître dans l'art d'organiser les réceptions et les dîners de prestige. Depuis 2002, Jean-Michel Loriers est le traiteur attitré du Palais. Il a d'abord officié sous le nom de sa société Traiteur Loriers qu'il a revendue fin 2008 au groupe français GL Events. Puis à titre personnel. Depuis peu, c'est sous ses initiales JML, le nom de sa nouvelle société, qu'il est repris parmi les fournisseurs des nouveaux souverains.

## La cuisine, un jeu d'enfant !

Jean-Michel Loriers ne veille pas seulement sur les fourneaux de la Cour. Il est probablement le traiteur le plus connu de Bruxelles. Et pourtant, ce licencié en sciences économiques, fils de chirurgien, n'a suivi aucune formation culinaire. Il a tout appris sur le tas. Mais il n'y a pas de hasard. La gastronomie, c'est dans les gènes de la famille. «J'ai toujours été baigné dans une culture de bonne bouffe. Ma mère cuisinait très bien», raconte-t-il. «Jean-Michel a toujours aimé cuisiner. Il s'amusait à tester des plats et des sauces. Il nous faisait déviner les ingrédients qu'il y mettait», se souvient sa sœur Catherine. «Dès qu'il y avait moyen, je cuisinais pour la famille, d'abord. Puis pour mes amis et leurs parents. Je travaillais dans la cuisine et le garage de mes parents», détaille l'intéressé qui se pique véritablement au jeu pendant ses études à l'Ucl. C'est après avoir organisé le mariage d'une amie de sa sœur qu'il décide d'en faire son métier.

## Une touche innovante

En 1989, Jean-Michel Loriers monte sa société. Il gagne rapidement ses lettres de noblesse en se démarquant tant dans l'assiette que dans la décoration. De réceptions en buffets, le bouche à oreille opère et ses confrères font bouillir de la neige. «À l'époque, lâche-t-il, tout était plus ou moins à faire dans la profession. J'ai innové en remplaçant quelques vieilles recettes comme, par exemple, les pruneaux au lard, par des choses plus créatives et raffinées.» Fort de cette signature, le traiteur s'impose rapidement dans l'organisation d'événements haut de gamme et d'exception au sein du Benelux et en France. A la fin 2008, son entreprise est devenue une grosse machine qui emploie une soixantaine de salariés et qui réalise 15 millions d'euros de chiffre d'affaires pour une marge bénéficiaire de 5%. De quoi susciter l'intérêt de GL Events. Ce groupe français, coté en Bourse, prend alors une participation de 51% dans la société du traiteur bruxellois. GL Events vient de remporter le contrat

d'exploitation de l'ex-Palais des Congrès à Bruxelles, le Square, ce qui offre de nouvelles opportunités pour Traiteur Loriers. «Cette opération permettait de pérenniser la société car l'exploitation du Square assurait à l'entreprise un chiffre d'affaires récurrent», justifie son fondateur qui y reste six mois aux commandes.

## Indépendant et créateur dans l'âme

Rapidement, l'envie de se lancer dans une nouvelle aventure créative le démange. Indépendant et entrepreneur dans l'âme, il redémarré à son compte et installe son atelier dans les cuisines du Château Sainte-Anne à Auderghem. «En fait, résume-t-il, je n'ai jamais vraiment arrêté. J'ai tout simplement continué à faire ce que j'avais toujours fait.» Avec une différence de taille toutefois: il ne peut plus opérer sous son nom de famille puisque la marque Loriers a été incluse dans la vente au groupe français. Ce qui n'est pas sans créer quelques confusions. «Il a fallu que les gens me retrouvent», reconnaît-il.

## «À 51 ans, la passion du métier me procure toujours la même dose d'adrénaline.»

Après une année de battement, il crée, fin 2010, avec Thierry Lobet et Hervé van Wassenhove, une nouvelle société qui porte ses initiales JML et dont il détient 60% des actions. En octobre 2011, il installe ses bureaux et son atelier à Nivelles. Depuis deux ans, Jean-Michel Loriers revient donc sur le devant de la scène. Sa nouvelle vie de traiteur sonne un peu comme un retour aux sources, l'expérience accumulée en plus. Un peu de changement quand même? «Je travaille davantage à la carte, c'est du sur-mesure. Je reste actif en cuisine pour former mon personnel, expliquer et réexpliquer mais je ne pèle plus les carottes et ne me lève plus à 4 h du matin pour aller au marché matinal comme à mes débuts. J'ai des fournisseurs qui savent exactement les produits de qualité que je veux. Mais, à 51 ans, la passion du métier me procure toujours la même dose d'adrénaline.»

## Une réputation internationale

Même si l'homme avoue être peu doué pour les langues — «c'est mon seul regret!»

— sa réputation a dépassé nos frontières. Des grandes familles, des industriels ainsi que des *people* font appel à ses services pour leurs fêtes privées. Cette année, il a notamment orchestré le mariage de la fille d'Amancio Ortega, le fondateur du groupe espagnol Inditex (Zara, Massimo Dutti, etc.), troisième fortune mondiale.

En deux ans, la société JML a plus que doublé son chiffre d'affaires pour atteindre les 5 millions d'euros (dont 10% à l'étranger), précise Hervé van Wassenhove le directeur financier de JML. Un niveau qui permet à la maison de garder sa taille humaine (*une petite trentaine d'employés, Ndlr*) et son leitmotiv: «un événement par jour, le vôtre!» En dehors de la Cour, il compte parmi ses clients en Belgique des marques de luxe, des grands cabinets d'avocats, le gratin de l'aristocratie... Bref, que du beau monde pour lequel il peut laisser aller sa créativité à l'extrême.

## Perfectionniste et à l'écoute

Nombreux sont les chefs d'entreprise, les industriels ou les familles qui lui sont restés fidèles. «C'est quelqu'un de très relax qui a toujours le sourire même quand il organise un repas pour 200 personnes. Il a l'air complètement détaché alors que tout est impeccable de A à Z», observe Jean-Marie Delwart, l'ancien homme fort de Floridienne qui le suit depuis ses débuts. Il a le souci du détail. Pour un dîner d'anniversaire, il avait dressé une longue table en mesurant au millimètre les distances entre la fourchette et le couteau. Une autre particularité qu'apprécie Jean-Marie Delwart est la qualité et la gentillesse de son personnel. «On peut toujours lui faire confiance, abonde la princesse et le prince de Chimay qui font régulièrement appel à ses services. Que ce soit pour des événements prestigieux ou des choses très simples, il est à l'écoute des désirs de ses clients. Il adore quand on lui demande des choses spéciales. C'est un défi pour lui. Et lorsqu'on se rend à une réception, on reconnaît directement sa patte et son style.»

Côté jardin, ce père de trois enfants (sans oublier, insiste-t-il, ses deux beaux-enfants) aime se ressourcer avec son épouse Pauline sur les parcours du golf du Ravenstein et sur les pistes de ski de haute montagne. Sous des abords mondains qui peuvent parfois passer pour de l'arrogance, Jean-Michel est un homme simple et accessible, dit-on dans son entourage. «L'image que l'on a de moi ne colle pas à mon caractère. Je suis un grand timide!»

© SANDRINE VANDENOOREN