

**Ouvert il y a tout juste une semaine, le Carré au Lac, restaurant du camping de Bordeaux, affiche déjà ses ambitions. Didier Oudin, qui a repris avec succès Lacoste traiteur en 2005, s'est lancé dans ce projet avec toute la passion qui l'anime.**

Jamais à court d'idées, Didier Oudin a ouvert le 5 janvier dernier au Camping International de Bordeaux un restaurant, le " Carré du Lac ". Destiné autant aux campeurs qu'aux clients extérieurs, la formule est simple. Un menu entrée, plat et dessert pour 19 Euros ou entrée + plat ou plat + dessert à 15 Euros. Côté gastronomie, les papilles salivent déjà en attendant le marbré de confit de canard ou la croustade d'encornets à l'ancienne.



La salle aux 140 couverts, éco-construite du Carré au Lac photo Bordeaux Actu - Anne Pinsolle

Ouvert sept jours sur sept, 365 jours par an, matin, midi et soir, le Carré au Lac peut accueillir jusqu'à 140 couverts. " **Ce qui m'a poussé à participer au projet, c'est aussi la création d'une grande salle de réception** ", explique Didier Oudin.

## Une démarche éco-durable

Déjà adepte de la réduction de la consommation d'énergie chez Lacoste traiteur, l'ancien élève de l'école hôtelière de Nice s'est employé à avoir une démarche éco-durable au Carré au Lac. " **Bien évidemment, nous participons au tri-sélectif, mais nous avons aussi mis en place notre propre production d'eau gazeuse et plate, une sélection de vins bio figurent sur la carte et le café est issu du commerce équitable** ", indique ce boulimique de travail. Grâce à l'ouverture du restaurant, six nouveaux emplois ont été créés. Des salariés chouchotés par leur

patron qui a créé un intéressement personnel afin d'impliquer ses employés dans l'entreprise. Le succès phénoménal de Lacoste traiteur, peu touché par la crise, permet à Didier Oudin de tout oser ou presque.

## Mise en place d'un quinquennat

Sa petite entreprise ne connaissant pas la crise, Didier Oudin a multiplié



**Le Chef ravi de l'ouverture de son nouveau restaurant, le premier...** photo Bordeaux Actu - Anne Pinsolle

les projets en 2009 : création d'une société de livraison de plateau-repas en avril, reprise d'une salle de réception à Saint Jean d'Illac en septembre, service de traiteur très haut de gamme avec le chef Michel Portos mi-décembre... Mais à trop s'éparpiller, on peut finir par couler. Alors cet ancien patron de trois restaurants parisiens a décidé de se calmer en 2010 : " **Nous avons eu la chance de ne pas ressentir la crise. Notre chiffre d'affaires est resté le même qu'en 2008 (4,2 millions d'euros). Alors, je me suis investi dans d'autres projets. Mais, cette année, je vais me poser et faire fonctionner toutes ces activités** ". Son but, Didier Oudin l'explique de cette façon : " **en 2009, j'ai commencé un quinquennat avec ces nouveaux projets, avec pour but d'avoir en 2014 un chiffre d'affaires de 14 millions d'euros** ". Quelle est la recette de la réussite selon lui ? Avec un large sourire, Didier Oudin annonce le plus simplement du monde : " **il faut oser, créer, toujours avoir deux coups d'avance, et surtout respecter l'autre, parce que tous les succès se font en équipe** ".

Le Carré au Lac  
Boulevard Jacques Chaban Delmas - 33000 Bordeaux  
Tel. : 05 57 71 92 91