

Bordeaux, le 8 décembre 2023

Communiqué de presse

## **Humblot Expériences, traiteur bordelais, intègre le label Terres de Natures fondé par l'entrepreneur Matthieu Gufflet.**

Bordeaux, le 16 novembre - Terres de Natures, le label novateur fondé par l'entrepreneur bordelais Matthieu Gufflet, officialise l'acquisition stratégique du prestigieux traiteur bordelais, Humblot Expériences. Cette union, annoncée aujourd'hui à Bordeaux, marque une étape majeure dans le développement de Terres de Natures et enrichit son offre axée sur le bien-vivre et l'épicurisme durable.

### **Terres de Natures, Mère Brazier et Humblot, l'alliance de nouvelles expériences.**

Projet familial et économique, le label Terres de Natures prend forme en 2019 sous l'impulsion de **Matthieu Gufflet**, un **entrepreneur engagé, passionné, et ambitieux** grâce à son groupe, Epsa. L'ambition du label est simple : « faire vivre des expériences en lien avec la nature et en déconnexion totale ». Structuré autour de 3 grands piliers du lifestyle, les hospitalités, la viticulture et la gastronomie, avec notamment le **restaurant doublement étoilé du chef Mathieu Viannay**, La Mère Brazier et ses épicerie comptoir, Terres de Natures regroupe aujourd'hui plus de 300 collaborateurs et réalise un chiffre d'affaires d'environ 30 millions d'euros.

Acteur incontournable de la restauration événementielle en Nouvelle Aquitaine, Humblot Expériences est avant tout une histoire familiale, celle de **Jean-Guy Humblot**. Fils et petit-fils de restaurateur, **passionné par le produit et la cuisine fine**, il s'est très vite lancé dans l'activité traiteur. Membre de Traiteurs de France et certifié ISO 20121, le traiteur bordelais compte à ce jour 40 collaborateurs et organise près de 700 réceptions par an pour un chiffre d'affaires de plus de 7 millions d'euros.

*« Organiser une réception c'est comme si on faisait du théâtre, on est en direct, on doit faire un sans-faute tout le temps. Ça demande une exigence permanente, une organisation huilée »* précise Jean-Guy Humblot.

En 2021, Humblot devient **Humblot Expériences**. Un élan revitalisant et dynamique s'installe. *« Après l'expérience avec des chefs étoilés et porté par la présence de Mathieu Viannay à nos côtés, nous envisageons de faire autre chose avec l'activité traiteur : des boutiques, une offre de livraison à domicile ... »* ajoute Jean-Guy Humblot.

L'ambition de ces acteurs majeurs permet aujourd'hui de **fusionner leurs projets : développer l'expérience culinaire** pour des événements professionnels ou familiaux, **élargir l'offre hospitalité** avec un traiteur régional, tout en **bénéficiant d'un laboratoire de production déjà existant** (concept qui permet aux épiceries de la Mère Brazier de travailler sur place les produits de vente dédiés à l'épicerie fine tout en offrant aux clients un service traiteur quotidien.)

## Deux entreprises mais une passion commune, celle de créer des expériences savoureuses et vertueuses

Avec sa **réputation d'excellence** dans les milieux viticole et sportif, Humblot Expériences contribue ainsi à accroître sa visibilité et la renommée du label.

*« Humblot, c'était le dernier pilier qu'il nous manquait. Il y a une vraie légitimité à avoir cette très belle marque historique associée aux nôtres »* dit Matthieu Gufflet.

Jean-Guy Humblot, **en quête de nouvelles opportunités et d'un successeur**, a trouvé en Matthieu Gufflet **une personne de confiance pour poursuivre l'histoire de la maison** et qui incarne une sagesse et une réussite entrepreneuriales extraordinaires.

De même, les équipes sont fières de l'engagement de **Mathieu Viannay** à leur côté. MOF 2004 et **chef aux deux étoiles au guide Michelin** du restaurant La Mère Brazier à Lyon, une institution, il apportera son savoir-faire et sa vision au projet commun.

Les trois hommes cultivent les **mêmes valeurs** d'excellence pour de grandes expériences. Attachés aux circuits courts et à travailler des produits saisonniers, ils se rapprochent également par leur sens commun de la **loyauté**, de l'**humilité**, d'**agilité** et le **partage d'expériences culinaires** gustatives, émotionnelles et esthétiques.

*« Cette rencontre, c'est un rêve qui devient réalité »* ajoute Jean-Guy Humblot selon lequel *« Avoir un chef deux étoiles au Guide Michelin qui fait partie du groupe, je l'imaginai il y a un certain moment, c'est aujourd'hui un accord du ciel. »*

Ainsi, et comme pour sceller cette union, un premier événement se prépare avant la fin de l'année au Domaine de Chevalier à Bordeaux. Nul doute que de nombreux autres suivront en 2024.

Très reconnaissant envers Matthieu Gufflet et Mathieu Viannay, Jean-Guy Humblot est enthousiaste pour l'avenir d'Humblot Expériences. Il va continuer à offrir son savoir-faire, tout en apportant son expertise dans la gestion de la production.

Jean-Guy Humblot ajoute : *« Terres de Natures arrive à point nommé pour Humblot Expériences, c'est un rêve réalisé. »*

Contact presse :

Fanny Rannou

[fanny.rannou@terresdenatures.com](mailto:fanny.rannou@terresdenatures.com)