



FICHE D'ENTREPRISE



CARIBBEAN VILLA CHEFS

<http://www.caribbeanvillachefs.com/index.html>

📍 Barbade

À PROPOS DE CARIBBEAN VILLA CHEFS

- **Année d'enregistrement :** 2012
- **Secteur d'activité :** Services de restaurations et de boissons par des chefs privés ; conseil culinaire ; stylisme et photographie culinaire



Dane Saddler, Fondateur et Chef Exécutif

Dane Saddler est un artiste et un consultant culinaire. Il est le fondateur de Caribbean Villa Chefs, une agence culinaire qui propose une offre de service complète, et en

est le Chef Exécutif. Il a développé une passion pour la cuisine dès son plus jeune âge, a fréquenté l'école hôtelière de la Barbade et a obtenu avec succès une licence en gestion hôtelière, arts culinaires et alimentation et boissons à la célèbre université Johnson and Wales de Miami, aux États-Unis. Il a plus de 15 ans d'expérience dans la cuisine gastronomique et a travaillé dans plusieurs complexes hôteliers de luxe primés dans les Caraïbes. La cuisine de Dane s'inspire de ses origines jamaïcaines, de la Barbade où il a vécu plusieurs années et de voyages au cours desquels il a appris de nouvelles méthodes et découvert de nouvelles approches culinaires.

Sympathique et doté d'un sens de l'humour, Dane aime faire participer ses invités durant la préparation des repas, en échangeant des idées et des suggestions. Il a présenté et animé plusieurs émissions de cuisine à la Barbade et a été un chef vedette lors de festivals culinaires locaux à la Barbade ces dernières années.

Dane s'intéresse personnellement à la santé et au bien-être, notamment par le biais de l'alimentation. Il s'est associé à des agriculteurs locaux traditionnels et biologiques pour offrir des ingrédients frais à ses clients et à l'Association des producteurs et consommateurs de produits biologiques (Organic Growers and Consumers Association, OGCA) de la Barbade pour promouvoir les produits biologiques. Il travaille également avec la Fondation des maladies du cœur de la Barbade (Heart & Stroke Foundation of Barbados Inc.), la Commission nationale de la Barbade sur les maladies non transmissibles (Barbados National Non Communicable Diseases Commission, NCD) et le ministère de la Santé et du Bien-être de la Barbade pour promouvoir des choix alimentaires sains et sensibiliser le public à ce sujet.

Cette série d'événements est organisée par l'IICA et le COLEACP.

Le COLEACP opère dans le cadre de la coopération au développement entre l'Organisation des États d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (OEACP) et l'Union européenne (Fonds européen de développement - FED), avec le soutien de l'Agence française de développement (AFD).



Mission/vision

La mission de Caribbean Villa Chefs est d'offrir une expérience gastronomique de luxe en promouvant les aliments locaux, frais et sains et en travaillant avec les agriculteurs locaux.

CONTEXTE

Historique

Caribbean Villa Chefs a été créée en 2012 pour combler un vide dans les services culinaires existants proposés sur le marché barbadien afin de répondre aux demandes culinaires des touristes, des locaux et des clients d'entreprise. En tant qu'agence culinaire qui propose une offre de service complète, Caribbean Villa Chefs propose des services de mise à disposition de personnel et de chefs, ainsi que des services de restauration et de conseil.

Caribbean Villa Chefs vise à promouvoir les ingrédients locaux et à renforcer les partenariats avec les agriculteurs et/ou producteurs alimentaires locaux. En utilisant des ingrédients locaux, l'agence fournit aux clients des repas frais et sains et contribue ainsi à lutter contre les régimes alimentaires malsains, l'obésité et les maladies non transmissibles (MNT). Selon les chiffres de 2018 de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), les MNT sont responsables de 57 % de tous les décès en Haïti et de 83 % de ceux à la Barbade. Caribbean Villa Chefs ne se contente pas d'offrir une expérience culinaire, mais explique également comment utiliser des ingrédients

locaux au lieu de produits importés (transformés) et éduque les consommateurs sur la façon de faire des choix alimentaires sains.

Position sur le marché

Caribbean Villa Chefs est un modèle d'entreprise culinaire unique, spécialisé dans les services de restauration privée haut de gamme.

Relations

Caribbean Villa Chefs met en relation les parties prenantes tout au long de la chaîne de valeur alimentaire allant des producteurs, transformateurs et distributeurs, jusqu'aux clients. En ce qui concerne le début de la chaîne de valeur, l'entreprise collabore étroitement avec les producteurs locaux pour s'approvisionner en produits frais et créer de nouvelles opportunités pour les aliments locaux, remplaçant les importations. L'entreprise travaille également avec des hôtels et des restaurants dans les Caraïbes et est affiliée à des agences de conciergerie et de voyage internationales dans le monde entier, comme Amex Concierge, Paradizo en Espagne et Luxury Retreats au Canada.

SERVICES ET MARCHÉS

Principaux services

Caribbean Villa Chefs propose une large gamme de services culinaires et associés, tels que :

- Des expériences culinaires créées à la demande par des chefs pour un événement unique, une journée entière ou quelques semaines
- Des cours de cuisine privés
- La livraison gastronomique
- La restauration d'entreprise
- La mise à disposition de personnel d'appoint sur demande, comme les majordomes, les serveurs et les sommeliers
- Du conseil culinaire
- Du stylisme et de la photographie alimentaire

Caribbean Villa Chefs propose des expériences culinaires en prenant en charge la planification des menus, les achats, la préparation des repas, le rangement et le nettoyage. L'agence utilise des produits locaux pour créer des plats mêlant cuisine caribéenne, thaïlandaise, orientale, méditerranéenne et américaine, ainsi que des cocktails, canapés et pâtisseries.

Caribbean Villa Chefs utilise des ingrédients locaux dans ses préparations au lieu d'aliments importés traditionnellement utilisés et crée de nouveaux plats pour mettre en valeur les produits

locaux. Par exemple, les chefs ont développé une recette de lasagnes avec de la banane plantain ou du fruit de l'arbre à pain pour remplacer les pâtes classiques et du porc ou du poulet pour remplacer

le bœuf. Une autre création est le bol préparé avec du fruit de l'arbre à pain locaux, bon marché et nutritif, qui est devenu célèbre et demandé à la Barbade.



Lasagne de plantain et de fruit de l'arbre à pain



Bol de fruits de l'arbre à pain



Bol de poulet miel et sésame



Curry de poulet et de légumes



Principaux marchés

Les services des Caribbean Villa Chefs sont disponibles dans la région des Caraïbes et dans le monde entier.

INNOVATIONS : JALONS ET PLANS D'EXPANSION

Jalons

En 2013, Caribbean Villa Chefs était finaliste de l'émission de télévision commerciale de la Barbade «Bank on Me», qui a été produite avec le soutien, entre autres, de l'Agence de développement des exportations des Caraïbes (Caribbean Export) et de l'Union européenne (UE). Pendant l'émission, le chef de Caribbean Villa Chefs, Dane Saddler, a élaboré et présenté ses plans commerciaux pour trouver des financements. Il a également découvert les possibilités d'exportation au niveau régional (îles voisines) et international grâce à des accords commerciaux tels que les accords de partenariat économique (APE) négociés entre l'UE et les pays et régions d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (ACP). En remportant un prix lors de cette compétition, Dane a reçu un soutien en matière de formation et de facilitation du développement des exportations de la part de Caribbean Export. Cela a permis à Caribbean Villa Chefs de développer l'ampleur de ses activités en augmentant sa visibilité sur les marchés cibles

et en rationalisant ses opérations pour devenir plus rentable. En plus d'avoir participé à plusieurs ateliers, Caribbean Villa Chefs a été l'un des bénéficiaires du Direct Assistance Grant Scheme, un mécanisme de financement par remboursement proposé par Caribbean Export. Toutes ces aides ont permis à l'agence culinaire d'augmenter considérablement son potentiel d'exportation et d'investir dans les marchés internationaux.

Récemment, Caribbean Villa Chefs a dû s'adapter à la pandémie de COVID-19 et à la réduction, voire la suspension, des activités touristiques. L'agence culinaire s'efforce actuellement d'approfondir les liens entre les chefs et les producteurs alimentaires locaux, et de promouvoir davantage la cuisine de la ferme à la table. Elle s'attache également à améliorer son marketing et sa présence numérique pour compenser ses pertes de marché et de visibilité. Elle a également soutenu les hôtels locaux confrontés à une pénurie de personnel en raison de la pandémie de COVID-19 en leur fournissant de la main d'œuvre.

FACTEURS DE RÉUSSITE ET ENSEIGNEMENTS TIRÉS

Caribbean Villa Chefs a comblé une lacune du marché barbadien de la restauration en remplaçant les produits importés par des produits locaux afin de préparer des plats savoureux et sains. Pour atteindre cette position de leader, il a fallu recueillir de nombreuses informations sur les marchés (cibles) et les concurrents (potentiels). Caribbean Villa Chefs a également demandé de l'aide pour développer son profil d'entreprise, atteindre de nouveaux marchés, etc.



Les produits transformés importés sont moins chers que les produits frais importés mais contiennent plus de sel, de sucre, de graisses et d'autres additifs. Les aliments frais produits localement constituent une alternative abordable et plus saine, et permettent à Caribbean Villa d'un prix compétitif. Prônant l'utilisation de produits frais, Caribbean Villa Chefs utilise les festivals alimentaires locaux, les démonstrations culinaires, les émissions de télévision et les réseaux sociaux pour atteindre son public et lui montrer les avantages d'une alimentation saine, locale et fraîche.

L'implication de Dane Saddler dans la promotion d'une alimentation locale saine et des producteurs de denrées alimentaires a été reconnue, notamment lorsqu'il a tenu, en 2014, l'allocution principale sur «l'agrobusiness et l'importance de l'agriculture pour l'économie» lors de la réunion des anciens étudiants du de l'Alumni au Queen's College, à la Barbade. Il a également travaillé avec l'Institut interaméricain de coopération pour l'agriculture (IICA) et le Centre technique de coopération agricole et rurale (CTA) pour favoriser la prise de conscience de l'importance de l'agrobusiness. Caribbean Villa Chefs a également participé pendant cinq années consécutives au Festival de la gastronomie, du vin et du rhum de la Barbade (Barbados Food Wine and Rum Festival), où il a présenté des plats gastronomiques utilisant principalement des ingrédients d'origine locale.

