

**Stéphane PALLIES**, boucherie charcuterie traiteur AZEMAR, bd de Bonald à Millau

**Qualité, travail et convivialité, maîtres mots d'une équipe commerçante au service de tous ses clients**

**Saint-Affricain de naissance, Millavois d'adoption, Stéphane Palliès a repris, il y a maintenant 3 ans et demi, l'enseigne d'un certain Henri Azémar, celui qui lui fit découvrir le métier et qui fut son premier employeur.**



A 44 ans, Stéphane Palliès pourrait se reposer sur ses premiers lauriers. Il pourrait se satisfaire des + 20% qu'il a su donner à l'activité de son commerce racheté, il y a 3 ans et demi, à celui qui fut son premier employeur, Henri Azémar. Il pourrait rêver à la carrière militaire qu'il a si longtemps cru pouvoir accomplir et qui, un jour, s'est dérobée. Parce qu'il sait pouvoir compter sur son équipe, il pourrait lever le pied pour mieux préparer ses prochains congés. Ou encore il pourrait mener la fronde des commerçants du centre-ville de Millau contre la prochaine implantation d'un centre commercial, place de La Capelle, à deux

pas de son enseigne... Mais lui, ce n'est pas Stéphane Palliès. Le vrai Stéphane Palliès, c'est un bosseur qui aime son boulot plus que tout. C'est un professionnel que l'on croise tous les matins à 5 heures, boulevard de Bonald, à l'aube d'une journée qui s'annonce forcément différente de toutes les autres. Une journée qu'il veut consacrer à satisfaire encore et toujours des clients toujours plus nombreux à lui faire confiance : *« Actuellement, ils sont plus de 150 à venir me faire travailler tous les jours. Il sont tous différents. Il y a les anciens que j'ai su conserver. Il y a les nouveaux que j'ai su attirer et fidéliser. Il y a les Millavois et il y a les autres, notamment les Montpelliérains, qui apprécient la qualité de mes produits mais aussi celle du service que toute mon équipe sait leur apporter »*. Avant que le premier client passe le pas de la porte, Stéphane Palliès s'affaire déjà. Il garnit ses rayons. Avec des produits de boucherie issus de bêtes qui lui ont été soit recommandées par des professionnels collaborateurs soit été vues et sélectionnées par ses propres soins : *« Je ne travaille qu'avec des bêtes que je découvre vivantes et que je fais abattre moi-même »*. Avec des produits de charcuterie dont les vrais Aveyronnais raffolent toujours autant. Avec des plats cuisinés d'une activité traiteur qui représente aujourd'hui quelque 20% de son volume d'affaires : *« Cuisinier, c'est mon second métier. C'est le résultat des 10 ans que j'ai passés dans le restaurant grill que mon père tenait dans le Var »*. Les mains sont occupées, la tête aussi. Stéphane Palliès met de l'ordre dans ses idées pour mieux affiner ses projets. Il pense aux travaux actuellement menés pour rafraichir la façade de son enseigne. Il pense à d'éventuelles pistes qui le feraient grandir. Raisonnablement mais sûrement. Il pense aux quelque 150 nouveaux emplois qui vont voir le jour avec l'ouverture du centre commercial actuellement en construction et qui sont autant de futurs nouveaux pouvoirs d'achat qui représentent un vrai potentiel de croissance. Il pense aussi au recrutement de la vendeuse qu'il vient d'embaucher pour l'été et qu'il espère pouvoir ensuite intégrer définitivement à son équipe : *« La notion d'équipe porteuse de valeurs communes est pour moi une notion fondamentale. Mes employés et moi portons des tenues personnalisées mais nous nous devons d'avoir une démarche unique. Une démarche empreinte de convivialité et de sens du service que l'on doit au client que l'on accueille 52 semaines par an. Il en va de la crédibilité d'une enseigne qui, quoi qu'il arrive, portera toujours le nom d'Azémar, son créateur »*. L'équipe de ses employés, à qui il espère le jour venu transmettre son affaire, est avertie.

**Cyrille COSTES**