



PROFIL

Christophe Darde

Le traiteur Colissimo

Christophe Darde, 53 ans, livre à domicile les recettes de son exploitation, située dans le parc naturel de la Brenne, entre Poitiers et Châteauroux, où il élève une centaine de charolaises. Une fois les bêtes abattues à 15 kilomètres de la ferme, les découpes de viande sont envoyées chez un traiteur qui les cuisine avec des épices que Christophe Darde rapporte de ses voyages. Civet de bœuf à la cannelle de Ceylan, daube provençale au poivre de Madagascar,

tajine au ras el-hanout de Fès... sont conditionnés dans un emballage stérile, puis expédiés. « *Mes plats commandés sur Internet sont livrés par Colissimo*, explique Christophe Darde. *Réchauffés en dix minutes, ils peuvent être consommés pendant deux ans.* » Lancé cet été, son procédé, qui a reçu un prix de l'innovation, a séduit deux skippeurs du Vendée Globe. Si Yannick Bestaven a dû rentrer au port, Jean-Baptiste Dejeanty est encore en course ■ **MATTHIEU NOLI**