



« Un projet, c'est une somme de désirs, de naïveté, de rêves inavouables, d'excitations, pour arriver à fédérer des compétences, des acteurs et les booster dans une même direction », dit en douceur Alexandre Muller. Des projets, il en a plein. Il n'a que 27 ans, et déjà, beaucoup de responsabilités. Son arme fatale? Il bouillonne d'idées. Il manage depuis 2007 l'équipe d'Insula Café-Insula Solutions (géré par Apertura, filiale du groupe Brémond Immobilier) ancré sur l'île de Nantes. « C'est à la fois une entreprise, un restaurant pour déjeuners d'affaires et de groupes, et un espace de restauration rapide. Je suis un assembleur qui mutualise les services », explique Alexandre. Son fil rouge? La création de concepts innovants de restauration, tels des ateliers culinaires et des laboratoires sensoriels. Pour réveiller en beauté ses cinq sens!

La cuisine, c'est une longue histoire dans la vie d'Alexandre. « J'ai passé mon enfance en Alsace, j'adorais être dans les pattes de ma grand-mère quand elle cuisinait. Je me suis découvert une passion! » Etudiant à l'École supérieure de

ALEXANDRE MULLER BOOSTEUR DE PAPILLES

Gourmand et créatif, ce jeune entrepreneur renouvelle les repas d'affaires et les ateliers culinaires. Rencontre avec un homme de goûts.

commerce de Grenoble jusqu'en 2007, il se spécialise en management financier et comptable. Et mixe ses compétences à son amour de la cuisine. Lorsqu'il organise un cocktail déjeunatoire, il s'entoure d'autres passionnés, tel le chef cuisinier Patrice Demangel, champion de la basse calorie à Biarritz, ou Lauriane Fauque, du Mango Juice Bar, l'experte nantaise en jus de fruits et de légumes, ou encore de Patrick Moisan, caviste sur l'île de Nantes et gérant de la web-entreprise Very Good.

« Je suis un zappeur, un découvreur. J'aime autant la cuisine, l'art et l'architecture, le clubbing et les voyages. Je n'ai ni goût, ni talent, et je m'intéresse à tout. »

Depuis mars, Alexandre gère L'Absence, créée pour Estuaire 2009, dans lequel on entre pour boire et grignoter selon ses envies. Déjà tourné vers de nouveaux projets, il aimerait créer des crèches d'entreprises, un service de kinésithérapie, un pressing ou un nouveau marché bio...

CÉCILE FAVER

■ Insula Café. 47, rue de la Tour-d'Auvergne, Nantes. Tél.: 02 40 48 60 40. www.insula-solutions.fr et www.absence-nantes.fr

SES ADRESSES

MON HAMMAM ZEÏN. « J'y vais une fois par mois et je m'offre gommage, massage, relaxation. Je me détache de tout, ça fait du bien! » Lieu Unique, quai Ferdinand-Favre, Nantes. Tél.: 02 40 89 09 99. www.zeinorientalspa.fr

MA BOUTIQUE ANROSA. « On est super bien accueillis, et on y trouve toujours le jean qui nous va! » 8, rue des Trois-Croissants, Nantes. Tél.: 02 40 20 38 33.

MES PRODUCTEURS MARIE-CHRISTINE LEBRAS, productrice de légumes bio, marché bio de Trentemoult (le samedi matin). « Elle a toutes sortes de tomates, de baies, des azukis, des salades extra, du cresson et du pourpier. » Ile de Monty, Thouaré-sur-Loire. Tél.: 02 40 68 02 73. **PIERRE PRIOU,** producteur de vins, marché île Gloriette, place de la Petite Hollande. « Ses vins sont conviviaux et à petits prix. Mon préféré, c'est son chardonnay. » La Guitardière, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu. Tél.: 02 40 78 73 56.