



PORTRAIT

## Denys Bréard

Denys Bréard est PDG de Bréard & Associée.

*Publié le 10 septembre 2021*

**Installée au 75 rue de la République, l'entreprise Bréard & Associée spécialisée dans la communication est dirigée par le PDG Denys Bréard et Leslie Padot-Brochot, Présidente Directrice Générale du groupe.**

Investi dans une démarche écoresponsable, Denys Bréard a eu l'idée de créer **une forêt-jardin** et a opté pour la permaculture. Ce concept vise à créer des écosystèmes qui respectent la biodiversité. Découvrez son portrait :



*J'ai fait mes études à Paris mais je suis originaire de la région alors en 1989, lorsque j'ai créé Bréard et Associée, je me suis installé tout naturellement à Petit-Quevilly. 21 collaborateurs travaillent ici et 9 autres, à Paris.*

*À l'origine, cette forêt-jardin a été pensée afin que nos salariés puissent prendre l'air, s'aérer l'esprit et même y déjeuner. S'ils le souhaitent, ils peuvent aller jardiner pendant leur pause. Au lieu d'avoir un babyfoot, on a opté pour un jardin végétalisé, c'est un autre registre ! Sachant que nos locaux se trouvent au-dessus d'une ancienne ligne de chemin de fer, on a gardé cette idée. Nous avons donc imaginé une structure en forme de locomotive sur laquelle une partie de nos végétaux a été plantée. Le jardin se divise en deux parties, au rez-de-chaussée on retrouve quelques arbres fruitiers et à l'étage, une serre où poussent des tomates, des haricots et des radis. Au total, on compte environ 2 050 m<sup>2</sup> de verdure.*

*Nous sommes pleinement dans une démarche écoresponsable, c'est pourquoi deux bacs récupérateurs d'eau pluviale ont été reliés à un système d'arrosage automatique. De plus, pour sélectionner nos fruits et légumes, nous avons fait appel à la Pépinière Lecuyer à Héricourt-en-Caux qui produit des espèces biologiques et de la terre bio. Nous souhaitons aussi avoir des variétés peu communes comme des oignons rocamboles, une salade moutarde rouge et des tubercules Ocas du Pérou.*

*Côtés fleurs, on retrouve des pâquerettes, de la lavande, et une multitude d'arbustes fruitiers qui fleurissent entre le printemps et l'été. En plus, 10 espèces de poules différentes vivent au rez-de-chaussée. Chacune porte un nom comme Jacotte et Nescafé. Le jardin permet aussi de créer des relations différentes avec nos clients. Il nous arrive même d'y signer des contrats.*

*Enfin, on a imaginé une entrée secrète type escape game. Une fois à l'intérieur, on donne un indice à nos clients afin qu'ils puissent ouvrir la porte du jardin. S'ils ne le trouvent pas, on leur donne la réponse bien sûr ! C'était un rêve d'enfant que je voulais rendre possible. ”*

---

Et ce n'est pas tout, le chef d'entreprise travaille actuellement avec le restaurant gastronomique quevillais Les Capucines. Ainsi, le chef Thierry Demoget vient cueillir les fruits et légumes dont il a besoin pour ses recettes. À terme, il souhaite proposer un menu 100% local où toutes les récoltes seront mises à l'honneur.



**VILLE DE PETIT-QUEVILLY**

Hôtel de ville  
Place Henri-Barbusse - BP 202  
76141 Petit-Quevilly Cedex  
02 35 63 75 00