

## Restaurant-poissonnerie

**FLAG: Nord Jutland**

Nord-Jutland, Danemark

### Présentation du projet

**Après avoir travaillé pendant plus de sept ans comme poissonnier ambulancier, Mogens Klausen a décidé en 2009 de réaliser son rêve: ouvrir son propre restaurant, combiné à une poissonnerie et à un atelier de fumage.**



Située à 40 km d'Aalborg, Hune est une petite ville de 3 000 habitants et l'une des cinq premières destinations touristiques danoises. La commune possède de belles plages qui attirent les touristes de partout au Danemark, mais aussi de Norvège, de Suède et d'Allemagne. En dépit d'une offre gastronomique assez étoffée, il lui manquait un restaurant spécialisé dans les produits de la mer et une poissonnerie de qualité. Afin de combler cette lacune, Mogens Klausen a décidé en 2009 de lancer une entreprise proposant ces produits sous le même toit. Pour ce faire, il a contacté le FLAG Nord, qui lui a fourni un appui technique et financier.

Un petit complexe a été construit et a commencé à fonctionner au cours de l'été 2009. Ouvert toute l'année, il comprend un restaurant d'une trentaine de couverts, un atelier pour fumer le poisson et un magasin. Environ 70 % des produits de la mer transformés et servis dans le restaurant (homard, maquereau, hareng, morue, crevettes et anguilles) proviennent de la région; seul le saumon est acheté à l'étranger (en Norvège). En outre, Mogens Klausen utilise également deux camionnettes anciennes pour vendre ses produits toute la semaine à différents endroits du Nord-Jutland. Bien que son chiffre d'affaires provienne surtout de source locale (résidents et touristes), l'entreprise a commencé, peu avant Noël 2011, à vendre du poisson fumé ailleurs au Danemark, notamment à un grand hôtel de Copenhague. Mogens Klausen prévoit maintenant de construire un deuxième fumoir afin d'augmenter sa production de poisson transformé et compenser l'activité plus faible du restaurant durant la basse-saison.



## Principaux enseignements

- › **Pertinence par rapport aux thématiques FARNET :** Valorisation des produits de la pêche ; diversification.
- › **Résultats :** Hune dispose à présent d'un nouveau complexe comprenant un restaurant, une poissonnerie et un atelier de fumage, qui a créé 6 emplois locaux à temps plein. Pendant la saison estivale, la structure emploie jusqu'à 20 équivalents temps plein. Mogens Klausen a également commencé à vendre ses produits dans d'autres parties du pays (détaillants et un hôtel à Copenhague).
- › **Transférabilité :** Ce projet peut être transféré dans n'importe quelle zone de pêche plutôt touristique.
- › **Conclusion :** Cette initiative est un bon exemple d'entreprise multifonctionnelle, capable de réorienter ses activités selon la saison : le tourisme, l'été, fait surtout marcher le restaurant et la poissonnerie ; en automne et en hiver, priorité est donnée au fumage pour satisfaire les commandes de poisson transformé.

## Coût total et contribution du FEP

Coût total : 700 000 €

- › Axe 4 du FEP : 22 500 €
- › Cofinancement national : 22 500 €
- › Contribution privée : 655 000 €

## Informations relatives au projet

**Titre :** Restaurant-poissonnerie

**Durée : 1 an de travaux** (été 2008 – été 2009)

**Date de l'étude de cas :** mars 2012

### Porteur du projet

Mogens Klausen

[klausenfisk@gmail.com](mailto:klausenfisk@gmail.com)

+45 9824 8872

<http://www.klausenfiskogskaldyr.dk/>

### Contact FLAG

FLAG Nord

[lahd@frederikshavn.dk](mailto:lahd@frederikshavn.dk)

+ 45 9845 8007

<http://www.fiskerilagnord.dk>

[Fiche FLAG](#)

**Éditeur :** Commission européenne, direction générale des affaires maritimes et de la pêche, directeur général.

**Décharge de responsabilité :** La direction générale des affaires maritimes et de la pêche est responsable de la production de ce document mais pas de son contenu. Elle ne garantit pas l'exactitude des données.