PASQUIER, PARTENAIRE DU CHOLET BASKET ENTREPRISE

Le Groupe Pasquier à l'honneur

À travers le prix économique régional, remis le 23 septembre à son président directeur général, l'entreprise et ses 3 000 salariés est distinguée et encouragée à se développer en conservant son ADN.

Laurent ZARINI
laurent.zarini@courrier-ouest.com

Brissac-Quincé, 30 septembre. *Le Choletais Pascal Pasquier revient sur un prix dont le prestige rejaillit sur les salariés.*

Histoire simple : « *Le cabinet Ernst et Young nous sollicitait depuis plusieurs années pour participer à ce concours. Une opportunité s'est présentée avec les 40 ans de l'entreprise que nous avons fêtés le 20 septembre au Puy du Fou. J'ai jugé intéressant d'associer cet anniversaire et ce concours avec tout ce que ça comporte d'aléatoire. Nous avons été lauréats pour la région Ouest* » raconte Pascal Pasquier.

À 57 ans, il dirige une société qui pèse 630 millions d'euros de chiffre d'affaires, emploie plus de 3 000 salariés et défend les valeurs du Made in France, à commencer par le Made in Maine-et-Loire où le moule Pasquier prend forme en 1974 à partir d'une matrice, la boulangerie familiale.

Chez Pasquier, depuis toutes ces années, on semble abonné aux bonnes nouvelles économiques. Le prix obtenu à Nantes en septembre, qui donne l'opportunité de concourir à Paris le 13 octobre, ne déroge pas à la règle.

« La récompense va d'abord à l'entreprise »

« *Les critères du jury sont liés à l'entreprise* » rappelle le PDG pour ne pas personnaliser l'affaire, lui qu'on dit « proche de son personnel ».

De fait, ce sont la croissance (chiffre d'affaires, emploi…) et l'activité du groupe qui font foi et loi. « *La récompense va d'abord à l'entreprise, c'est évident* » insiste Pascal Pasquier.

Un concours international pourrait suivre en cas de victoire nationale : « *À chaque jour suffit sa peine !* » préfère sourire l'entrepreneur qui mettrait volontiers ses pas dans ceux d'un autre Vendéen, Béneteau.

Rien ne sert de con- (courir), il faut partir à point. L'homme le sait et le pratique. Le ton est posé. Thé au lait dans la tasse. Les biscottes ne sont jamais loin. Surtout aujourd'hui, à une heure de la réunion des directeurs. Tous sont arrivés de bon matin les bras chargés de produits.

Ce matin, ça se passe à Brissac, une unité vouée à la biscotte (15 000 tonnes par an) et aux pains grillés, pains spéciaux et « *de caractère* ». Il fallait rénover l'outil sur 4 lignes de production. Il fallait aussi, par la volonté du PDG, se situer dans un rayon de 50 km par rapport au siège des Cerqueux, berceau de la marque : « *Moi qui suis commercial, je voulais que les clients et partenaires puissent dans la même journée visiter la brioche et la pâtisserie aux Cerqueux, puis la biscotte près d'Angers.* »

De plus en plus international et familial (un neveu est en poste à Séoul, un second à San Francisco et un troisième à Londres), le groupe Pasquier continue de « *cultiver l'ancrage territorial. Nous avons fait le choix, dès le départ, de décentraliser et c'est ce qui rend l'ancrage plus pertinent.* »

Au siège des Cerqueux, ils sont une centaine à « *accompagner les sites productifs* » dans les services. La croissance est forte à l'étranger avec deux sites en Espagne, une usine à San Francisco et en 2015 trois lignes de production créées au nord de Londres pour fabriquer du pain au lait.

La recherche et le développement continuent d'élaborer des produits en phase avec le marché. « *La restauration, avec laquelle nous travaillons beaucoup dans la pâtisserie, a souffert du ralentissement de l'activité, mais nous poursuivons notre marche en avant* » assure Pascal Pasquier.

Le Courrier de l'Ouest – Jeudi 8 octobre 2014