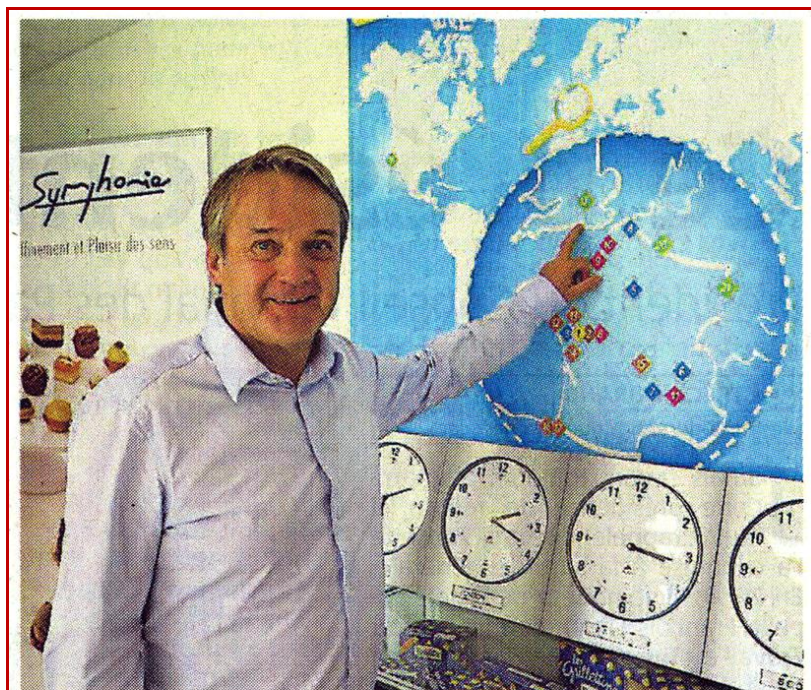




Le groupe Brioche Pasquier a un appétit international

La société ouvre une usine en Angleterre et veut
conquérir les États-Unis, l'Espagne et l'Asie.

PAGE 6

Le Courrier de l'Ouest –Vendredi 16 octobre 2015



Brioche Pasquier, la gourmande

Le groupe Brioche Pasquier des Cerqueux innove et poursuit son expansion à l'étranger. Une usine ouvre en Angleterre, la brioche va régaler Espagnols et Portugais, et l'Asie prépare ses papilles.

Xavier MAUDET

xavier.maudet@courrier-ouest.com

La belle aventure de l'entreprise Brioche Pasquier se poursuit. Quarante et un ans après le démarrage de l'activité industrielle à l'initiative des cinq fils de Gabriel, le boulanger des Cerqueux n'en finit pas de régaler ses fans. C'est Pascal, le 5^e des fils qui pilote aujourd'hui le groupe de 3 400 salariés et de 22 implantations. La stratégie est claire, Groupe Pasquier reste une affaire familiale qui avance ses brioches et ses pâtisseries avec prudence sur l'échiquier du dessert, du goûter et du petit-déjeuner. À un gros détail près, de national, le terrain de jeu du Groupe Pasquier est devenu international. En Espagne, le groupe a récupéré une usine de biscottes lors du rachat en 2001 du leader de la spécialité. Une ligne de pains au lait y a été installée et a démarré en avril dernier pour régaler les gourmands de toute la péninsule, Portugal y compris.

Les brioches à la conquête des États-Unis

Au sujet des États-Unis où le développement commercial est assuré par Hugues Pasquier, un neveu, Pascal Pasquier esquisse un sourire. « Depuis le rachat de Galaxy outre les gâteaux, nous commercialisons aussi nos Pitch et nos brioches. De Californie, nous nous étendons à présent vers le sud est et le centre des États-Unis. L'accueil de nos produits est de bon augure, c'est encourageant. Mais on ne vend



Les Cerqueux, siège social Groupe Pasquier, jeudi 8 octobre. Pascal Pasquier dirige le groupe familial spécialisé dans les viennoiseries, les pâtisseries et les biscottes. Depuis son siège choletais, l'entreprise vise l'international.

pas la peau de l'ours avant de l'avoir tué. » Même s'il ne confirme pas, le PDG du groupe pourrait répondre par l'ouverture d'un site de production dédié si le marché s'avère assez dynamique. Pour l'instant, le Groupe Pasquier fait ses gammes au Royaume-Uni. Là-bas, le boulanger des Cerqueux vient carrément de construire une usine pour produire des pains au lait.

C'est Olivier, un autre neveu, qui orchestre l'opération. « Nous avons une très bonne évolution de notre business en viennoiseries en Angleterre et de belles perspectives en pâtisserie », justifie Pascal Pasquier. Le site sera opérationnel à la fin de l'année et emploiera 200 personnes. Le reste de la planète n'est pas oublié. Après une éclipse de quelques années, Pasquier a rouvert une filiale

en Italie pour répondre au « bon rebond » des produits maison. En Asie, c'est Pierre, le neveu de Pascal, qui tente de séduire les papilles des Japonais, celles aussi des gourmands de Corée du sud et d'Océanie. « Tous les produits vendus là-bas sont fabriqués en France », précise le dirigeant. En France justement, au siège des Cerqueux, un programme de travaux démarre et se déroulera sur quatre à cinq ans. Il vise à transformer à la fois le site de production et le siège social. « On rénove tout, on modernise », commente le Choletais. À Andrezieux (Rhône-Alpes), la nouvelle ligne Grilletine est déjà à saturation 18 mois après son lancement. « On réfléchit donc à de nouveaux investissements ». À Saint-Valéry en Normandie, l'usine de pâtisserie a reçu sa ligne de macarons « pour répondre à une demande très forte en France et à l'international. Nous avons vraiment de belles perspectives sur les gros et les petits macarons ». Un succès qui pourrait s'inspirer d'un autre, celui de la tarte au citron meringuée. Un régal.

A SAVOIR

Pitch Choco'barre et Bulles de fruits

La conquête de nouveaux marchés passe par l'innovation. Brioche Pasquier a multiplié ces derniers temps les lancements de nouveaux produits. Tout le monde connaît le Pitch fourré au chocolat. Sa mise au point avait été compliquée, l'enjeu étant que le fourrage de chocolat ne se diffuse pas dans la petite brioche. Avec le tout nouveau Pitch Choco'barre, le problème est tout autre. Il a fallu trouver la bonne formule

pour que la barre chocolatée insérée dans le petit pain ne fonde pas à la cuisson. « On a réussi à relever ce défi et c'est une révolution dans le processus de fabrication », commente le PDG de Brioche Pasquier. Commercialisé il y a quelques jours, l'entreprise fonde de gros espoirs sur ce nouveau goûter. « Il est fabriqué dans notre usine d'Isère et sera étendu à tous les sites si le succès est au rendez-vous. » Au rayon des innovations, Brioche

Pasquier rencontre déjà un gros succès auprès de la restauration et de l'hôtellerie avec ses Bulles de fruits, des gâteaux en pâte à chou fourrés de fruits, abricot, pomme, etc. Enfin au rayon biscottes, l'entreprise a décidé de faire valoir sa propre marque Biscottes Pasquier en complément des marques de distributeurs.

► Economie

La gourmandise internationale de Brioche Pasquier

Etats-Unis, Royaume-Uni, Espagne, Italie... mois après mois, la vocation internationale s'affirme dans la stratégie du Groupe Brioche Pasquier.

Depuis Les Cerqueux près de Cholet, le pilote du groupe agroalimentaire (3400 salariés, 22 sites), Pascal Pasquier liste

les nouveautés de ces derniers mois. Et elles sont nombreuses. En Angleterre, Olivier Pasquier, un neveu, a piloté la construction d'une usine pour produire des pains au lait, un outil industriel qui sera opérationnel à la fin de l'année et emploiera 200 personnes.

En Espagne, le groupe a acquis une usine de biscottes dans laquelle une ligne de pains au lait a été installée. Depuis avril dernier, elle régale les gourmands de toute la péninsule, Portugal y compris.



Le Courrier de l'Ouest –Vendredi 16 octobre 2015

