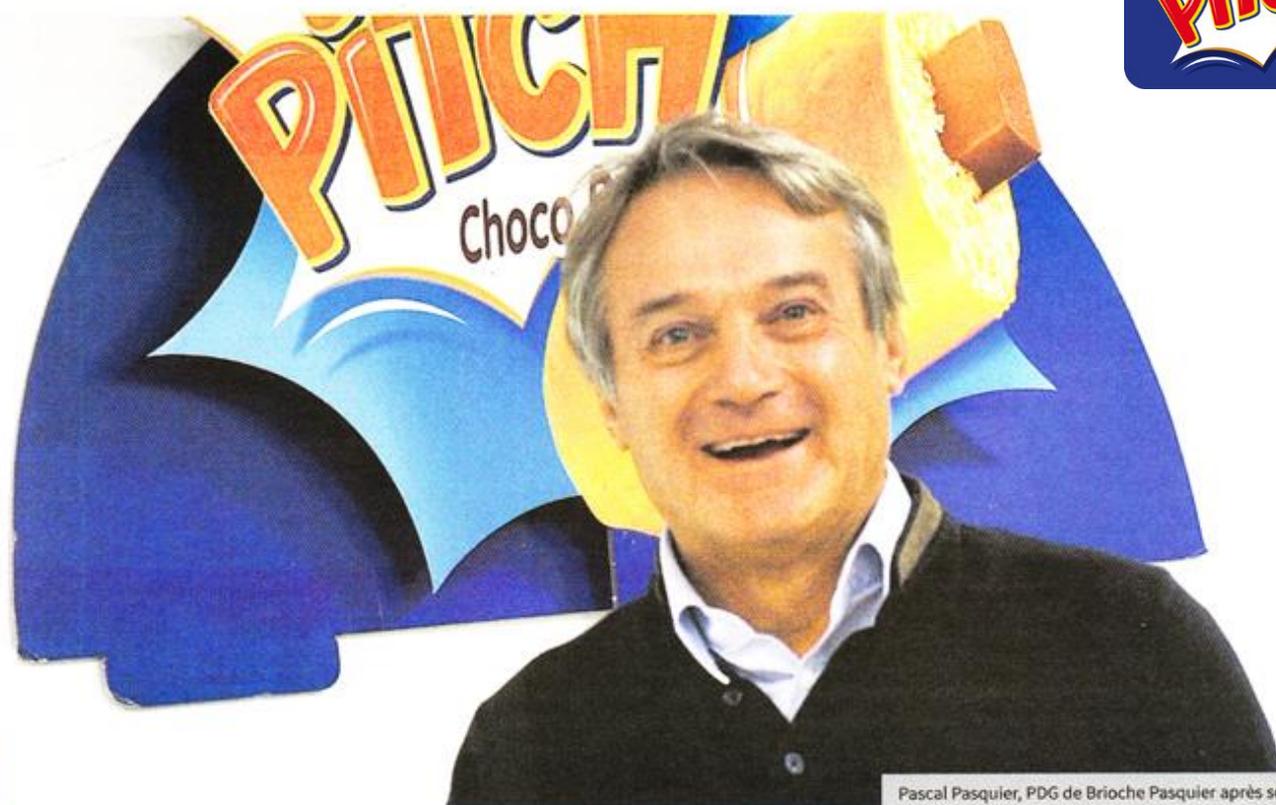




► ENTREPRISES FAMILIALES



Documentation CO/Etienne Lizambard

Pascal Pasquier, PDG de Brioche Pasquier après son frère Serge.

Brioche Pasquier, le goût d'entreprendre

La famille Pasquier suit une feuille de route qui lui réussit : un ancrage dans le berceau originel des Cerqueux... et partout où le groupe s'implante.

Telle une madeleine de Proust, Brioche Pasquier a lancé cette année son Pitch Choco barre : une petite brioche garnie d'une barre de chocolat qui rappelle les « quatre-heures » d'antan. Le goûter fait un malheur. Un nouveau succès me direz-vous. Car qui n'a pas mangé un jour de la brioche, des biscottes, des Pitch® et autres viennoiseries de la maison. Pasquier, c'est un nom de famille, une marque, une renommée, une réussite. La politique managériale paie aussi bien en France qu'à l'étranger. Mais quel est donc le secret de cette success-story ?

Autodidactes

Il faut sans doute remonter à l'origine et raconter l'histoire — désormais bien connue — d'un homme. Installé en 1936, ce boulanger des Cerqueux, Gabriel Pasquier, s'est fait un nom et une notoriété avec ses fameuses briochettes. Quand il décède en 1972, cinq de ses fils décident alors de poursuivre l'œuvre paternelle. Deux ans plus tard, Louis-Marie, Serge, François-Xavier et Philippe ont l'idée géniale de commercialiser leurs briochettes dans les grandes et moyennes surfaces. Pascal, le cadet, les rejoindra trois ans plus tard. Serge devient PDG de Brioche Pasquier. Pascal le remplacera à ce poste en 2008, quand Serge et Louis-Marie expriment leur volonté de partir à la retraite. Avaient-ils des aptitudes particulières ? « Tous les cinq, nous étions des autodidactes », reconnaît

le PDG. Avec le sens du commerce sans aucun doute. « Et surtout nous nous sommes formés et cultivés. » Il insiste d'ailleurs « sur l'importance que le groupe accorde à la formation continue. La troisième génération a fait son entrée dans le fleuron familial : Pierre à Séoul pour la Corée du Sud et plus largement l'Asie et l'Océanie ; Hugues supervise le site américain et Olivier a pris la direction commerciale de la filiale et de la production en Angleterre. »

D'autres enfants Pasquier pourraient rejoindre le staff opérationnel. « Une fois par an, nous réunissons la famille pour l'informer de la vie du groupe. Nous voulons grandir en conservant l'état d'esprit qui nous anime et en restant une affaire familiale. » Des atouts qui ont fait de Brioche Pasquier le leader français dans sa spécialité et maintenant le leader européen. L'autre clé de la réussite du modèle entrepreneurial des Pasquier demeure sa décentralisation en France et à l'étranger. « Nous développons de véritables stratégies d'implantation dans les pays pour mieux saisir les enjeux locaux, mieux comprendre les cultures et s'y intégrer durablement », souligne Pascal Pasquier. Et d'insister : « Nous nous ancrons dans le territoire et nous nous impliquons dans le tissu associatif, sportif, scolaire et économique. » L'identité Pasquier fait partie du paysage aux Cerqueux comme à Saint-Valéry, Charancieu ou Aubigny. Chaque activité « travaille sur des innovations

et de nouveaux produits via son propre service Recherche et développement ». C'est ainsi que les macarons de Normandie se taillent de belles parts de marché et qu'à Andrezieux (Rhône-Alpes), la nouvelle ligne de Grilletine sature un an et demi après son lancement. Quant à la pâtisserie, elle suit le même chemin que la tarte au citron meringuée qui se vend comme des petits pains. À l'étranger, le groupe connaît aussi le même engouement et « ses perspectives sont encourageantes ». La gourmandise n'a pas de frontières.

Martine Vaillant-Prot

LE GROUPE EN CHIFFRES

650 millions d'euros de chiffre d'affaires, 23 % réalisés à l'étranger.
Plus de 8 millions de brioches écoulées chaque jour dans le monde.
Le groupe est présent dans 35 pays.
3 200 salariés dont 347 salariés aux Cerqueux.
18 usines dont 4 à l'étranger (États-Unis, Angleterre et deux en Espagne).
4 filiales commerciales (Italie, Corée, Allemagne, Belgique).
13 sites en France (5 en brioche, 4 en pâtisserie, 4 en biscotte).
Un site Agri Pasquier (nutrition animale).