

LE CAHIER



PÂTISSERIE



BRIOCHE



BISCOTTE



Brioche Pasquier Le succès en famille

Que de chemin parcouru en 85 ans, depuis l'ouverture de la boulangerie artisanale de Gabriel Pasquier... Si celui-ci dépassait les frontières du département par la renommée de sa brioche, celle d'aujourd'hui, fabriquée avec d'autres moyens mais le même levain, fait parler d'elle en Europe, en Amérique et en Asie. Entre-temps, elle a su se diversifier et s'entourer d'autres produits tout aussi séduisants, pour, finalement, combler chaque moment gourmand de la journée.



Nos bonnes étoiles,
c'est vous!
#CBFAMILY





Un poisson d'avril qui dure !

L'aventure de Brioche Pasquier commence en 1936, aux Cerqueux, où Gabriel Pasquier, avec sa femme Louise, installent leur boulangerie-pâtisserie. Entre autres produits, le père de Pascal Pasquier, l'actuel PDG de ce qui est devenu le groupe Brioche Pasquier, propose une briochette qui va vite acquérir une belle notoriété dans toute la région. « *À l'origine, il y a nos parents. Notre père avait aussi créé une entité pour l'alimentation du bétail car ses clients lui avaient demandé, lorsqu'il faisait sa tournée de livraison du pain, s'il pouvait également leur livrer le grain pour leurs animaux*, précise Pascal Pasquier. *Il était alors concessionnaire Duquesne Purina, qui appartient désormais au groupe Nestlé. Plus que jamais, cette activité agricole prend du sens dans la situation d'aujourd'hui puisque tous nos ingrédients viennent du monde agricole. Cela nous a permis d'être au plus près de nos fournisseurs. Pour les œufs, par exemple, nous avons le même depuis les débuts. La notion de circuits courts fait partie de l'esprit d'origine de l'entreprise* » souligne le PDG. Hasard du calendrier, l'entreprise Brioche Pasquier (et sa filiale agricole Agri Pasquier) a été créée le 1^{er} avril 1974 par les cinq fils (sur 12 enfants) de Louise et Gabriel Pasquier. Pascal Pasquier est le plus jeune d'entre eux. Un beau poisson d'avril!



L'historique de l'entreprise

Dès le début, les frères Pasquier vont démarcher la grande distribution directement, pour raccourcir le délai entre la fabrication et la commercialisation, s'agissant d'un produit frais sans conservateurs.

En 1975, la brioche tressée voit le jour. Inspirée de la célèbre recette vendéenne, elle s'en distingue notamment par l'absence de fleur d'oranger. Aujourd'hui encore, elle est tressée à la main, aucune machine n'étant capable d'accomplir les mêmes gestes.

En 1977, le fournil familial ne... fournit plus! Pour assurer les volumes de production, une première ligne de production semi-industrielle est installée aux Cerqueux. Quatre usines suivront: Charancieu (38) en 1986, Étoile-sur-Rhône (26) en 1989, Le Châtelet-en-Brie (77) en 1992 et Aubigny-en-Artois (62) en 2000.

En 1986, la briochette qui a assuré la renommée de Gabriel Pasquier trouve une nouvelle jeunesse avec le Pitch, la « brioche de poche pour tête de pioche » selon le slogan de l'époque. Fourrée à la confiture ou au chocolat, elle est facile à glisser dans le cartable des enfants pour le goûter. Pour l'entreprise cerquoise, Pitch constitue une nouvelle marque. Si les emballages gardent les codes couleurs de ceux des brioches, le nom Brioche Pasquier s'efface au profit de celui de la nouveauté. Censé redonner du tonus, donc la pêche aux enfants, le Pitch tient son nom du fruit prononcé en anglais: peach.

En 1989, Brioche Pasquier élargit sa gamme de produits grâce à l'acquisition de la société Barnasson et commercialise désormais des pains au lait, croissants et pains au chocolat. Le pain au lait est devenu le best-seller de la gamme Brioche Pasquier. En 1991, l'activité pâtisserie voit le jour aux Cerqueux. L'année suivante, l'entreprise étend son savoir-faire en proposant un assortiment de tartes et acquiert les Vergers de Moismont (80). Une nouvelle usine de pâtisserie est également construite à Vron (80).

En 1998, Brioche Pasquier s'ouvre à l'international en installant des filiales commerciales au Royaume-Uni, en Espagne, Belgique, Allemagne, Italie et Corée du Sud.

En 1999, avec le rachat de MDPS, Brioche Pasquier peut désormais proposer des éclairs, chouquettes et pâtes à choux.

En 2001, Brioche Pasquier rachète Productos Recondo, fabricant de pains braisés et de biscottes à Irún, au Pays basque espagnol. Quatre ans plus tard, l'entreprise s'affirme sur le marché de la biscotte avec l'acquisition de Sopafi puis, l'année suivante, d'Auga, faisant ainsi tomber dans son escarcelle les Grilletines, des tartines croustillantes et gourmandes.

En 2006, un nouveau produit Pasquier apparaît, le macaron, grâce au rachat de la société Symphonie, spécialisée dans les petits fours sucrés et les macarons. Brioche Pasquier devient rapidement un acteur incontournable sur le marché du macaron.

La même année, avec l'acquisition de la société vendéenne Albatros, l'activité biscotte s'enrichit de la fabrication de croûtons et mini-tôasts.

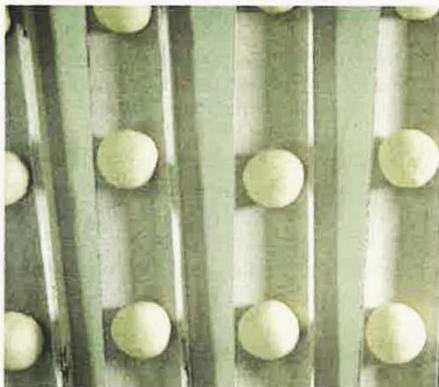
En 2007, l'activité International vient s'ajouter aux quatre existant déjà: la brioche, la biscotte, la pâtisserie et l'agri. Elle s'élargit en 2012 avec l'acquisition de Galaxy desserts en Californie.

En 2014, une nouvelle usine sort de terre à Milton Keynes, en Angleterre. En 2016, la première ligne de pains au lait anglaise entre en activité.

En 2015, un nouveau Pitch apparaît: une barre de chocolat remplace le cœur fondant du produit original. Un retour aux sources en quelque sorte, puisque les créateurs du Pitch s'étaient inspirés du pain au lait dans lequel les mamans glissaient une barre de chocolat pour le goûter de leurs enfants à la sortie de l'école.

Cette année, Symphonie Pasquier est devenue la nouvelle signature réservée aux professionnels de la restauration.





Une entreprise toujours en évolution

« C'est le produit qui guide notre stratégie. La brioche, elle est bonne quand elle est fraîche » souligne Pascal Pasquier. Sachant que les produits Pasquier sont réalisés sans agent conservateur, le groupe les fabrique donc au plus près des marchés de distribution, y compris à l'étranger. Le dernier site construit, au nord de Londres, en 2016, vient de s'enrichir d'une troisième ligne de production pour le Pitch. Aux États-Unis, Brioche Pasquier possède une unité de fabrication sur la côte ouest et une filiale commerciale sur la côte est. « Nous voulons que nos sites soient ancrés, intégrés dans un territoire » précise le PDG. À l'international, le produit phare reste la brioche, devant les macarons et la biscotte. « Nous avons la chance de surfer sur des produits de boulangerie, donc typiquement français. »

Brioche Pasquier en chiffres*

5: le nombre d'activités du groupe (brioche, pâtisserie, biscotte, international et agri)

18: le nombre de sites de production (dont deux en Espagne, un au Portugal, un en Angleterre et un aux États-Unis)

692: en millions d'euros, le chiffre d'affaires (dont 25 % réalisés à l'international)

3 520: le nombre de collaborateurs, qui peut monter à 4 000 avec les intérimaires

*données 2020



Le même levain depuis toujours

« Nous voulons des produits de type artisanal, avec des moyens industriels. Le temps de fabrication n'a pratiquement pas bougé depuis l'origine » révèle Pascal Pasquier. La preuve de cette démarche artisanale: le levain est le même depuis l'origine. À la manière d'un artisan boulanger, l'entreprise garde ainsi, toujours, une part du levain de la veille pour fabriquer la pâte du lendemain! « Le levain naturel amène un goût particulier » reconnaît-il. L'innovation produit est un des axes importants du groupe. « Nous sommes constamment en train d'essayer de nouveaux produits » confirme Pascal Pasquier. Dernière nouveauté en date: le bretzel, nature ou aux céréales et graines de pavot. Un nouveau pain grillé a également fait son apparition dans la gamme biscotte. Impossible toutefois de savoir (et encore moins de goûter...) quelles sont les prochaines innovations imaginées du côté des Cerqueux!

Solidarité pendant la crise sanitaire

Entreprise proche de son territoire, quel que soit celui-ci, Brioche Pasquier a été sollicitée, pendant la crise sanitaire, surtout au tout début, en produits pour les personnels soignants. « Nous avons pu le faire parce que nous étions sur place » précise Pascal Pasquier. Elle a ainsi donné des masques et des surblouses.

La crise de la Covid, justement, a impacté le groupe dans son activité de pâtisserie, celle-ci étant en majorité tournée vers la restauration, l'événementiel et les traiteurs. « A contrario, la biscotte et la brioche ont bien fonctionné, car il y a eu plus de repas pris à la maison, constate le PDG. Dans l'ensemble, nous nous en sommes bien tirés. »

L'activité du groupe a été impactée de la même façon à l'international, où celui-ci possède tout de même le quart de son activité. En 2020, le chiffre d'affaires du groupe était de 692 millions d'euros.



BRIOCHE



BISCOTTE



PÂTISSERIE





Synergences Hebdo



De la nature et du temps

En 2019, le groupe a lancé sa démarche Naturalité Brioche Pasquier: « De la nature et du temps ». Un programme de communication qui inscrit ces deux éléments au cœur de la façon de réfléchir, d'inventer, de produire et de vendre de l'entreprise cerquoise, autour de trois piliers: une histoire de goût et de recettes plus simples, avec une amélioration constante des produits sans colorant, conservateur et arôme artificiel; une histoire d'agriculture plus durable avec des pratiques plus respectueuses du rythme de la nature, du blé français et un engagement dans l'agriculture biologique; une histoire plus écoresponsable avec toujours moins d'emballages, l'utilisation d'encre végétales et de cartons 100 % recyclés.



Job dating

En partenariat avec Brioche Pasquier, l'agence d'emploi Start People de Cholet organise un job dating le jeudi 28 octobre, de 8h30 à 12h30. Pour mieux faire connaître les activités et les métiers de l'entreprise, les candidats sont invités, le jeudi 28 octobre, à l'usine Brioche Pasquier (route d'Yzernay aux Cerqueux), à venir échanger dans une ambiance conviviale avec ses interlocuteurs.

Afin de répondre aux besoins de l'entreprise associés à un accroissement saisonnier d'activité, Start People doit recruter 120 personnes d'ici la fin de l'année à différents postes: agent de production, conducteur de ligne, cariste et préparateur de commandes. Les candidats souhaitant participer au job dating devront confirmer leur présence au 0241 65 86 77 ou à cholet@startpeople.fr

Des tonnages énormes

Sur le site historique des Cerqueux cohabitent la brioche et la pâtisserie, chacune dans leur usine. Fonctionnant tous les deux en 3x8, six jours sur sept, ils comptent respectivement 330 (voire 450 en période de forte demande) et 320 salariés.

Dans l'usine de brioche sont évidemment fabriqués tous les produits briochés ainsi que la galette des Rois « **car c'est un produit frais** » précise Willy Deniau, directeur général du site (photo ci-contre). Donc, conformément à la politique maison, sans agent conservateur. Celle-ci est fabriquée début décembre. « **Nous devons sortir des tonnages énormes en peu de temps** »

souligne Willy Deniau. Sur les neuf lignes de production du site des Cerqueux, une lui est réservée tandis qu'une seconde est transformée pour l'occasion. « **La "fenêtre de tir" est très courte, en grande surface, entre les chocolats (donc Noël, nldr) et le blanc (le mois du blanc en janvier, nldr)** » révèle-t-il. Avec une part de 60 %, Brioche Pasquier est leader sur le marché de la galette feuilletée.

Quant à la brioche, « **nous avons la responsabilité de ce produit-là pour le national**, indique-t-il. **Sur les lignes, un contrôle qualité est réalisé toutes les demi-heures par un technicien assurance qualité.** »

Le site brioche charge 800 palettes par jour et jusqu'à 1 100 palettes en période de galette des Rois. Il consomme 30 t de farine, 15 t de sucre, 10 t de matières grasses et autant d'œufs... par jour!

Tout est fait sur place

De la pâtisserie ne sort que des produits surgelés pour la grande distribution et le monde de la consommation hors domicile, qui regroupe la restauration collective et commerciale. La gamme Brioche Pasquier se compose de tartes, tartelettes, éclairs, beignets, entremets, macarons et petits fours. Autant de produits que vous consommez peut-être, « **sans savoir qu'ils ont été fabriqués aux Cerqueux ou dans une autre usine du groupe** » complète Arnaud Almin, directeur général du site pâtisserie des Cerqueux (photo ci-contre).



Synergences Hebdo

En pâtisserie comme ailleurs chez Brioche Pasquier, « **tout est fait sur place**, insiste Arnaud Almin. **C'est le cas, par exemple, des crèmes et biscuits pour nos entremets, la pâte pour nos beignets et pancakes et la purée de pommes pour nos tartes. Nous faisons un produit artisanal mais de façon industrielle. Nous avons ainsi deux lignes d'entremets où tout est fait à la main** » précise le directeur général du site cerquois.

Un recrutement quasi permanent

Chaque année, 80 à 100 intérimaires sont recrutés pour les deux mois de réalisation des galettes des rois. En fait, Brioche Pasquier recrute quasi continuellement, sur des profils variés. L'entreprise dispose ainsi actuellement « **d'une quarantaine de postes à pourvoir, l'entreprise assurant la formation en interne** » indique Willy Deniau.

Comment réussir la transition générationnelle? Telle est la question que se pose actuellement Arnaud Almin. « **L'entreprise donne sa chance à chacun. Il y a vraiment des possibilités d'évolutions, dans son métier comme dans d'autres** » note-t-il.

« **Nous essayons d'internaliser tout ce que nous pouvons, comme le transport** » souligne Pascal Pasquier. Le groupe possède, en effet, sa propre flotte de camions et chauffeurs. Dans le même esprit, la maintenance est, elle aussi, internalisée.

Brioche Pasquier propose ainsi de nombreux métiers différents, afin de satisfaire la gourmandise des petits et grands de nombreux pays. Une entreprise qui porte haut le savoir-faire français.



BP 2 - Route d'Yzernay - 49360 Les Cerqueux

Tél. : 02 41 63 75 48

www.briochepasquier.com

Facebook : briochepasquierfr - twitter : @pasquier.fr

instagram : @pasquier_fr



Nos bonnes étoiles, c'est vous!
#CBFAMILY

