

La Compagnie des Desserts peaufine le sur-mesure

DESSERTS ♦ Le groupe audois prend le contrôle de La Croquanterie Gourmande, qui va doubler son activité.

Sécialiste des pâtisseries surgelées et des glaces haut de gamme pour les restaurateurs, La Compagnie des Desserts, à Lézignan-Corbières, dans l'Aude, a repris au 1^{er} avril 100 % du capital de La Croquanterie Gourmande. Cette PME voisine, dont le groupe possédait 45 % des parts depuis 2012 et qui est son seul client, fabrique babas, *cheesecakes*, *crumbles* et tartelettes individuels (lire l'encadré ci-contre).

Selon Jérôme Cassan, directeur général de trois des quatre sites de production de La Compagnie des Desserts, cette nouvelle unité devrait doubler sa production, comme ce sera le cas aussi de Midi-Pyrénées Production, à Gimont (32), racheté en 2011 à Philippe Urraca, meilleur ouvrier de France. « En avril 2015, nous avons transféré l'activité de cet atelier (120 t), spécialisé dans les préparations à base de pâte à choux et les macarons, dans les anciens locaux de Croustodoc, que nous avons repris dans la même commune. La Croquanterie Gourmande et Midi-Pyrénées Pâtisserie sont deux sites flexibles et réactifs, où nous pouvons réaliser, à la demande et dans l'urgence, de petites séries. »

La Compagnie des Desserts est



De nouvelles expertises grâce à La Croquanterie Gourmande

♦ **La Croquanterie Gourmande fabrique des babas, des *cheesecakes*, des *crumbles* et des tartelettes individuels.** Depuis 2008, elle est installée à Lézignan-Corbières, dans l'Aude, dans un bâtiment neuf de 800 m².

♦ **Ces bâtiments sont conçus pour pouvoir doubler l'activité**, ce qui devrait se faire d'ici à trois

ans», annonce Jérôme Cassan, directeur général de l'entreprise. « Nous resterons sur les mêmes gammes de produits, très artisanales, qui fonctionnent bien auprès de notre clientèle professionnelle, mais nous devrions mécaniser le conditionnement. »

♦ **L'entreprise a produit 300 t de pâtisseries surgelées en 2015.**

aussi en mesure de produire de grandes quantités de pâtisseries surgelées dans son usine Le Gourmet Parisien, à Roissy-en-France (95), dont la production a progressé de 14 % en 2015 (1 700 t). Le site n'étant pas saturé, son activité peut encore augmenter. Enfin, à Lézignan-Corbières, le glacier Pôle Sud, premier site historique du groupe, innove en permanence. Il fabrique chaque

année 200 recettes différentes de crèmes glacées et de sorbets, et teste 1 500 prototypes. Parmi les derniers parfums lancés, on trouve la glace *Honeycomb*, le sorbet au yuzu, la glace au *cheesecake*, aux Oreo ou aux Daim... « Nous confectionnons du sur-mesure, reprend Jérôme Cassan. Si un client est satisfait d'une production qu'il est le seul à proposer et dont il a eu l'idée, cela le valorise. En retour, cela

nous permet souvent de placer chez lui certaines de nos références. » En 2012, Pôle Sud, qui a trouvé une ferme audoise capable de lui livrer du lait cru, a lancé la gamme au lait frais « Haute Expression ». L'entreprise a ainsi acheté l'an dernier 120 000 litres à l'éleveur et passera à 180 000 l cette année. Au total, elle a produit 5 Ml de crème glacée en 2015 (+ 14 %) et devrait atteindre les 6 Ml en 2017. Le site arrivera alors au maximum de ses capacités et devra être réaménagé.

La Compagnie des Desserts commercialise 98 % de ses produits en RHF, dont 30 % à l'export, notamment en Espagne, en Suisse et en Angleterre, où elle a des filiales commerciales. Les ventes démarrent très fort à New York, où elle a ouvert une nouvelle antenne, au Japon, grâce à un partenariat avec un distributeur, et en Chine, dans deux boutiques à son enseigne Louise.

FLORENCE JACQUEMOUD

Quatre sites spécialisés

♦ **En 2015, le groupe a réalisé** 55 millions d'euros de chiffre d'affaires, en progression de 14 %. Il emploie 400 salariés.

♦ **Il exploite quatre sites de production** : Pôle Sud (19 M€, 40 salariés), Le Gourmet Parisien (20 M€, 100 salariés), Midi-Pyrénées Pâtisserie (2 M€, 15 salariés) et La Croquanterie Gourmande (4,5 M€, 20 salariés).

