

Saint-Jean-de-Luz/Ciboure

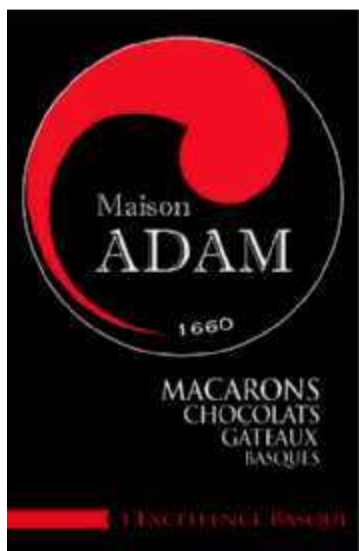


LE PIÉTON

Est ressorti très étonné de l'avant-première du film « Sauver ou Périr », jeudi soir au cinéma Le Select. Son étonnement n'était pas lié à ce qu'il avait vu à l'écran mais plutôt à ce qu'il avait entendu après, lors des échanges avec le public. Que ce soit avec l'acteur principal, Pierre Niney, ou le réalisateur, Frédéric Tellier, tous ou presque usaient dans leur question de la deuxième personne du singulier. Un « tutoiement » sans gêne, décomplexé. Il faut dire que le public était exceptionnellement jeune. La génération des « amis »... vu des réseaux sociaux.



PHOTO V. D.



AGENDA

AUJOURD'HUI

Merkatuan kantuz. Rassemblement de chanteurs, animé par Kanta Donibane, à 10 h, chez Nino, sur le parvis des halles. Une feuille de chant sera distribuée à tous.

Soirée Halloween à la piscine. Coloration des bassins en rouge sang, friandises à gogo et musique de films d'horreur, de 19 h à 21 h 30, route d'Ascain.

UTILE

AGENCE « SUD OUEST »

Rédaction-publicité.

Tél. 05 40 39 70 95.

Mail : saintjeandeluz@sudouest.fr

« Des envies de co

GRAND FORMAT Les ambitions de la maison familiale Pariès sont désormais portées par Céline, l'arrière-arrière-petite-fille de Jacques Damestoy. Son objectif : développer en conservant le savoir-faire

HISTOIRES D'ENTREPRISE

Chaque premier samedi du mois, « Sud Ouest » part à la rencontre des fers de lance du rayonnement de l'économie locale. Premier volet, ce jour, avec Pariès Gourmand

VINCENT DEWITTE
v.dewitte@sudouest.fr

« Depuis toute petite, je savais que je serai là. Pour moi c'était clair, c'était une évidence, ça fait partie de moi. Diriger la maison Pariès, ce n'est pas un travail, c'est ce que je suis... » Ainsi apparaît l'arrière-arrière petite fille du chocolatier bayonnais Jacques Damestoy, fière représentante d'une lignée familiale qui entretient une tradition gourmande en Pays basque depuis cinq générations. À 41 ans, Céline Pariès, s'appête à reprendre le flambeau. Un « passage de témoins qui ne se fait pas du jour au lendemain » mais qui s'accompagne « déjà de nouvelles ambitions pour l'entreprise ».

Faire grandir l'entreprise sans « jamais oublier Robert Pariès, mon grand-père », précise d'entrée la nouvelle maîtresse de maison. « C'est lui dont le nom est resté, lui qui a beaucoup élargi l'activité de l'entreprise. C'était un génie, il avait un palais comme peu de gens en ont. Un sens du goût incomparable. Aujourd'hui encore toutes nos recettes de ganaches ou de pralinés ce sont les siennes », marque-t-elle.

« Petit Poucet de la famille »

Céline Pariès le regarde toujours avec ses yeux de petite-fille. Même chose pour sa grand-mère, Lili : « Mon papy c'était un artiste, un poète, pêcheur, chasseur... Mais l'homme d'affaires ce n'était pas lui. L'homme d'affaires, c'était ma grand-mère. Quand elle est arrivée dans sa vie, c'est elle qui a géré la baraque. Il avait le talent de la création, elle la rigueur de la chef d'entreprise. »

À leur décès, fin 1999, l'affaire revient brutalement à sa mère, Françoise. Avec l'aide de son mari Alain, le couple amène une rigueur et un sens des affaires qui manquaient jusque-là. « Ce sont vraiment eux qui ont su faire fructifier l'entreprise », appuie-t-elle en citant les créations successives de boutiques à Biarritz, Bayonne, Saint-Sébastien, Paris mais surtout le déménagement à Socoa (Urrugne) de l'atelier de production en 2019, alors que le laboratoire luzien fonctionnait en marche forcée. « À tous les deux ils ont multiplié par huit le chiffre d'affaires de l'entreprise », rend-elle hommage.

Le cap des 50 employés

Le « Petit Poucet » de la famille n'est jamais loin. « J'étais déjà là tous les Noëls toutes les saisons d'été quand j'avais 14-15 ans. Et quand j'ai entrepris mes études de comptabilité et de finances « mon idée ça a toujours été il faut que



Céline Pariès avec sa mère Françoise à la boutique historique de Saint-Jean-de-Luz, fameuse « Maison du kanouga » ouverte en 1914 par Catherine Damestoy, épouse d'Armand Pariès. PHOTO V. D.

je sois à la hauteur pour reprendre cette entreprise», atteste-t-elle depuis les bureaux de Socoa.

Vingt ans plus tard, Céline Pariès s'appête avec la complicité de ses parents à faire franchir un nouveau cap à la Maison luzienne. « On va enfin passer la barre des 50 employés », annonce-t-elle. « Jusque-là il y avait une barrière psychologique dans la fa-

mille, une réticence à passer ce cap. Ce n'est pas mon cas », dit-elle. Un directeur général a été recruté en mars pour accompagner la transmission et chapeauter ce nouvel objectif. « Il arrive de la biscuiterie Saint-Michel, qui est passée de 50 à 2000 employés, donc évidemment cela ne lui fait pas peur du tout. C'est grâce à ça qu'on va ouvrir une nouvelle boutique à Bor-

Les noisettes d'Urrugne et le ch



L'horizon se dégage sur les noisetiers d'Urrugne. PHOTO EMMANUELLE FÈRE

Dans sa « démarche qualité », la Maison Pariès opte autant que possible pour le local et poursuit deux projets pour maîtriser ses approvisionnements

Entre maintien de la tradition et désir de satisfaire sa clientèle, la Maison Pariès accorde une importance capitale à l'origine des produits. Ainsi la farine vient d'Ustaritz, les œufs d'un producteur basque, en bio, le piment d'Espelette, sans intermédiaire, et le lait de la ferme Larrea, à deux pas de l'atelier de production. « En fait nous essayons de travailler au maximum en local. Et quand on ne peut pas le faire, on va chercher les meilleurs produits là

où ils sont », revendique Céline Pariès.

Conformément à ce qu'avait initié Robert Pariès lorsqu'il a développé le touron, pendant l'entre-deux-guerres, les 20 tonnes d'amandes douces achetées chaque année viennent d'un fournisseur du Sud de la Catalogne, « toujours le même », appuie-t-elle. Une petite révolution se joue également depuis 2013 à Urrugne, où l'entreprise a planté 6 000 pieds de noisetiers.