

Continuer à grandir »



deux, grâce à ça qu'on a des projets et des envies pour continuer à grandir », s'en réjouit la Luzienne.

À l'image de l'importance accordée à la démarche qualité (lire par ailleurs) et dans le droit fil des relations entretenues avec chacun des salariés, tous appelés par leurs prénoms, Céline Pariès met en revanche un point d'honneur à « grandir tout en restant ce qu'on est ». Outre les valeurs fortes que sont les gâteaux basques, les caramels kanougas, les mouchous (qui fêtent cette année leurs

70 ans, NDLR), les tourons et les glaces, et en dépit d'une offre salée qui n'a pas connu le même succès, cela passera notamment par le développement des viennoiseries et l'arrivée, dès le printemps prochain, d'une nouvelle gamme de gâteaux de voyages.

« Même si ce nouveau directeur arrive d'une entreprise industrielle on est vraiment en phase là-dessus, insiste-t-elle. Il a compris que notre force c'est notre savoir faire traditionnel, et qu'il faut le préserver à tout prix. »

Chocolat de Madagascar

« Pour l'instant nous utilisons toujours des noisettes du Piémont, qui sont sans doute les meilleures du monde. Mais nous nous sommes aperçus que la nature et la qualité des sols du Pays basque présentaient des caractéristiques similaires et nous croyons beaucoup dans cette production », explique la chef d'entreprise. Si les abondantes précipitations du printemps et l'aridité de l'été ont contrarié la production 2018, la « première récolte exploitable » est espérée pour 2019. L'entreprise devra pour l'exploiter investir dans des machines spécifiques. Un investissement de plus de 100 000 euros.

35 tonnes de chocolat par an
L'autre grand espoir de développement de la famille luzienne renvoie vers Madagascar, plus précisément vers l'île de Nosy komba. La Maison qui travaille actuellement avec l'entreprise Valhrona et la Chocolaterie de l'opéra y développe depuis plus de dix ans un projet de coopérative avec une quinzaine de planteurs malgaches.

Une première consécration de ce travail de longue haleine est intervenue en décembre 2017, avec premier container importé de fèves arrivé à Saint-Jean-de-Luz. Les Luziens suivent cette piste avec la complicité bienveillante d'Olivier Deloisy, in-

REPÈRES

7

En millions d'euros, le chiffre d'affaires réalisé en 2017.

90

Le pourcentage du chiffre d'affaires enregistré dans les seules boutiques du groupe.

1 300

Le nombre de gâteaux basques fabriqués chaque jour, l'été. Le chiffre descend entre 200 et 300 dans les périodes les plus calmes, comme au mois de novembre.

28

La vente des gâteaux basques représente 28 % du chiffre d'affaires annuel. Suivent les chocolats (23 %), les « mouchou » (16 %), les « kanouga » (10 %), puis les viennoiseries et les offres traiteur et salée.

Les ventes de chocolats reprennent le dessus sur celles des gâteaux basques pour Noël, à Pâques ou au mois de mai (fêtes des mères, des pères, etc.).

130 000

En euros, le (faible) poids des ventes réalisées via Internet.

3 200

Le nombre de personnes qui ont visité l'atelier de production de Socoa en 2017.

Un nouvel atout fort au rayon pâtisserie

Nathan Rouvrais, ancien apprenti de la maison, a pour mission de faire évoluer la gamme viennoiserie et de créer des gâteaux de voyages



Nathan Rouvrais, à l'atelier de production de Socoa. PHOTO V. D.

Passé par le laboratoire de la Maison Pariès en tant qu'apprenti, le pâtissier de grand talent, Nathan Rouvrais, a fait son retour dans l'entreprise le 15 octobre. Ce Biarrot de 25 ans, qui travaillait jusque-là au « Drugstore » des Champs Élysées pour le chef triplement étoilé Éric Fréchon, y revient en qualité de chef pâtissier en charge de l'innovation.

Élevé dans les cuisines du restaurant Chez Monette, tenu par son père à Hossegor, le nouvel atout fort de l'entreprise affiche un parcours impressionnant. Après un apprentissage de la pâtisserie et plus spécialement du sucre d'art auprès du maître artisan Pascal Ges, de la Pâtisserie du golf d'Hossegor, Nathan Rouvrais part à Paris. D'abord passé de commis à chef de partie au sein du salon Acide macaron, de Jonathan Blot, il tape dans l'œil de Carl Marletti. Celui qu'il considère encore aujourd'hui comme son « mentor » le nomme directement responsable de production.

Formé à Paris et en Suisse

Après « deux années géniales », son passage dans l'émission télévisée « Qui sera le prochain grand pâtissier ? » lui ouvre les portes du fameux

relais dessert Montarlier, à Lausanne, en Suisse. Fort de cette expérience de deux ans à la pointe de la pâtisserie moderne, Nathan Rouvrais revient à Paris, travaille un mois auprès de Sébastien Gaudard, puis il est « débauché par M. Fréchon ». « Il m'a poussé à l'extrême mais surtout il m'a appris les vraies techniques de cuisinier, le travail des choses simples au profit des goûts francs », remercie-t-il.

Deux ans plus tard, Pariès permet à ce fan de rugby de « revenir au pays ». « Ma mission est d'y développer l'offre de viennoiserie et de créer une gamme de gâteaux de voyage. Ce qui me plaît c'est la volonté de travailler sur les circuits courts et surtout le volet « créa ». La création, c'est vraiment ça qui m'intéresse aujourd'hui », s'y engage-t-il plein d'enthousiasme. V. D.

DES ACTUALITÉS À SUIVRE

Vers un gâteau basque 100 % filière courte...

Suivant l'objectif de valoriser toujours plus les filières courtes, et alors que l'entreprise s'appuie toujours sur des beurres et crème AOP Charentes Poitou, faute de volumes suffisants ici, Pariès travaille sur un partenariat pour acquérir un beurre des Aldudes. L'aboutissement de la démarche pourrait permettre de proposer « une recette de gâteau basque identifié 100 % en filière courte ».

Nouvelle reconnaissance et labels à confirmer

Outre une entrée fin septembre au Collège culinaire de France – « à l'unanimité des chefs », s'en réjouit Céline Pariès – la Maison luzienne met en avant deux labels d'État. Le premier est celui d'Entreprise familiale centenaire, en tant que dernier descendant en ligne directe des chocolatiers de Bayonne. Le second,

nommé Entreprise du patrimoine vivant, couronne à la fois le savoir-faire et a réussi économiquement. « Nous l'avons obtenu pour la première fois il y a quatre ans et nous saurons si nous sommes confirmés en décembre », explique la maîtresse de maison.

Une nouvelle boutique pour Noël à Bordeaux

L'autre belle actualité de Pariès, c'est l'ouverture d'une nouvelle boutique à Bordeaux dès cette fin d'année. Celle-ci sera située au 101, rue Porte-Dijéaux.

Un autre projet à suivre sur les Champs Élysées

En parallèle de la boutique ouverte à Paris en 2012 et confiée à Catherine Pariès, sœur de Céline, un nouveau projet ambitieux se dessine sur les Champs Élysées. Nous en reparlerons.