

# French Dessert

## soigne sa croissance au Nutella

■ Huit mois de R & D pour une exclusivité en France ■ L'entreprise de pâtisserie industrielle angoumoisine French Dessert lance la production de sa crêpe au Nutella.



Depuis cette semaine, la crêpière de French Dessert est la seule en France à produire des crêpes au Nutella pour la restauration.

Photo Quentin Petit

Richard TALLET  
r.tallet@charentelibre.fr

Les pots de 20 kilos ont de quoi faire baver les plus accros. French Dessert est passée au régime riche, à base de Nutella. La pâtisserie industrielle d'Angoulême, spécialiste de pâtisseries et viennoiseries surgelées, a déjà grossi son chiffre d'affaires de 35 % l'an dernier. En devenant la seule, en France, choisie par Ferrero, à avoir le droit de produire des crêpes au Nutella, destinées aux chaînes de restauration, genre Flunch Starbuck ou Subway, la prise de poids s'annonce encore plus forte. Contrairement aux apparences, il n'est pas si simple de faire une crêpe au Nutella «comme à la maison». L'entreprise, née à Blanzac sous le nom d'Art Pat Gel, et installée dans les anciens abattoirs de Grelet depuis 2009, a investi 100 000 € en recherche et développement et en outil de fabrica-

tion pour y arriver. «Ferrero a un cahier des charges exigeant», assure Michel Bernardin. Le chef d'entreprise a lui-même mené le développement du produit. Le principal problème se posait au moment de la surgélation. «Toutes les matières doivent être à la même température». Le commanditaire interdit que sa pâte à tartiner soit chauffée. «Et quand on refroidit la crêpe, qui sort à 70°C, elle se dessèche».

### Discours rassurant sur l'huile de palme

Avec Mathieu Barry, ancien pâtissier de Quai n°5 à Touvre, Michel Bernardin a fini par trouver. «J'ai eu de grands moments de solitude», confie le crêpier d'origine auvergnate, content d'avoir permis à son entreprise d'obtenir l'exclusivité de l'appellation «crêpe au Nutella» en France. La production démarre cette semaine. Un million cette année,

»  
C'est une chance qu'une marque internationale s'intéresse à nous.

deux l'an prochain. «Il faudra embaucher encore pour atteindre l'objectif de 5 millions de crêpes en 2020», détaille le patron qui a déjà doublé les effectifs de l'entreprise en trois ans. «C'est une chance qu'une marque internationale s'intéresse à nous» et soutient le développement de la petite PME qui emploie désormais 24 personnes. Une chance mais pas un hasard. Le premier contact a eu lieu en 2016, sur le salon international de la restauration et de l'hôtellerie à

Lyon, juste après l'obtention du prix saveur de l'année (en 2015) pour les crêpes justement. «Quelqu'un de Ferrero a goûté. Je ne pensais pas les revoir». Jusqu'au 31 mai 2017 lorsqu'ils sont venus le rencontrer dans les locaux de Grelet.

«La première question que je leur ai posée, c'était pourquoi French Dessert? Ils m'ont dit qu'ils n'avaient pas oublié avoir démarré petit». Il les a aussi questionnés sur l'huile de palme, très controversée pour l'impact désastreux de sa production sur l'environnement. «Ils m'ont assuré qu'ils ne déforestaient pas. Que cette production est très contrôlée». Le discours rassure le chef d'entreprise qui met un point d'honneur à ne jamais utiliser d'huile de palme dans ses autres recettes et à privilégier les circuits courts. «Mes œufs sont de Dordogne ou de Charente, le beurre est local et l'huile, de colza ou de tournesol vient de la région bordelaise».

## Un prix franco-allemand pour le Tumulte de Cortex

Il semblait prédestiné pour la récompense. Allemand de nationalité, en France depuis 26 ans, Angoumoisien depuis 15 ans pour le business, Andreas Koch, le bouillonnant patron de Cortex Productions, père du Tumulte et de sa réalité virtuelle, 360° et 3D, vient de recevoir le prix de l'innovation Franco-allemande régionale 2018 Hesse - Nouvelle-Aquitaine. C'était dimanche, dans le cadre du 19<sup>e</sup> Congrès des clubs d'affaires franco-allemands. C'est la première fois que Tumulte faisait acte de candidature dans un tel concours et, même s'il n'y a pas de gros chèques à la clé, Andreas Koch en tire une fierté légitime. L'opération est parrainée, entre autres, par la CCI franco-allemande. «C'est du réseau, de la notoriété. Franco-Allemand, ça claque toujours bien», commente le chef d'entreprise qui développe actuellement la quatrième génération du Tumulte, plus mobile. «C'est sur cet aspect que nous avons beaucoup travaillé en 2017». Une immersion totale dans un monde virtuel qui a déjà séduit Merck, gros labo pharmaceutique Allemand. Trois autres seraient intéressés. Pour Cortex, après des ambitions plus ludiques, pour des parcs à thème, c'est en quelque sorte un développement technologique de ses fondamentaux. La société Cortex s'est notamment imposée sur le marché de la représentation virtuelle, interne et interactive du corps humain. «On fait cela depuis 26 ans, on sait le faire». Mais «malgré un manque de références, même si c'est plus compliqué», Cortex ne «s'interdit pas de travailler encore sur des projets plus touristiques».

## Le chiffre

**20** postes à pourvoir chez Ingéliance à Angoulême, selon nos confrères du Petit Économiste, site internet de l'économie régionale. Spécialisé dans l'ingénierie pour l'industrie de la défense, Ingéliance emploie déjà 61 personnes en Charente. Le groupe cherche à se renforcer localement avec des ingénieurs et des techniciens. Ingéliance recrute aussi 30 nouveaux salariés pour son site de Poitiers, ce qui devrait aboutir au doublement des effectifs poitevins.

Ayez la référence CCI...



CCI CHARENTE

Des formations courtes et concrètes pour maîtriser l'essentiel

Dirigeants et chefs d'entreprises non salariés ressortissants de l'AGEFICE, conjoints-collaborateurs, bénéficiez du programme **Mallette du Dirigeant**

- 6 thèmes de formation : comptabilité / gestion, digital, web & e-commerce, marketing, communication web, social
- 4 jours de formation / thème sur L'Isle d'Espagnac

100 % pris en charge sans avance de frais

Chambre de Commerce et d'Industrie Charente [www.charente.cci.fr](http://www.charente.cci.fr)

Place Bouillaud à Angoulême : 05 45 20 55 55 et Rue du Port à Cognac : 05 45 36 32 32

