

Saveur | Un nouveau souffle pour la conserverie Henri Piquet



Conserverie historique de la Gironde, l'entreprise créée en 1933 par Henri Piquet a été rachetée en mars 2018 par deux Bordelais, Guillaume Coiffe et Jérémy Strohner. Épicuriens bordelais et amis de longue date, ils veulent perpétuer la tradition du pâté made in Cestas.

Exilés de leurs terres bordelaises pendant plusieurs années, après une formation à Kedge, Guillaume Coiffe et Jérémy Strohner sont revenus dans la région avec l'ambition de racheter une entreprise agroalimentaire locale. C'est chose faite depuis un an, avec la reprise de la conserverie Henri Piquet, entreprise phare de la Gironde, qui produit des pâtés, conserves de légumes et plats cuisinés.

Avec sa production dans un petit atelier à Cestas, la conserverie Henri Piquet veut promouvoir le terroir. Aujourd'hui, 100 % des produits utilisés sont français, voire le plus souvent lorsque cela est possible, néo-aquitains. Preuve de cet engagement, le sel utilisé dans les produits Henri Piquet sera désormais exclusivement originaire de l'île de Ré.

Une activité fondée sur deux autres engagements : des recettes sans colorants, sans conservateurs et sans arômes, ainsi que le renforcement d'une image populaire. Comme l'explique Jérémy Strohner : « *Ma fille a 6 ans. Je veux qu'en lisant la liste des ingrédients, elle comprenne ce qu'elle mange* ». Effectivement, des étiquettes réduites à leur strict minimum : viande, foie et lard de porc, sel, féculé de pomme de terre, piment d'Espelette, tout est limpide dans la recette, héritée des précieuses archives d'Henri Piquet.

Une implantation locale, proche des habitants

Créée à Bègles, l'entreprise a déménagé dans les années 1970 à Cestas, où elle est aujourd'hui toujours implantée. Un seul atelier de fabrication pour l'ensemble des produits de la marque, qui embauche aujourd'hui 10 employés. Le renouveau apporté par Guillaume Coiffe et Jérémy Strohner a permis de relancer l'activité et d'embaucher deux salariés.

Afin de se rapprocher des Cestadais, une boutique a ouvert récemment à côté de l'atelier de fabrication. Ouverte les lundis et mercredis après-midi, elle vise à recréer du lien avec les habitants : « *Beaucoup ne savaient pas que nous étions implantés ici, alors que dans le département, tout le monde connaît la marque !* ». Pour ce premier mois d'ouverture, la boutique offrira une boîte à chaque foyer de Cestas.



Objectif expansion pour la marque

Forte d'une image de marques bien implantée dans la mémoire des Girondins, Guillaume Coiffe et Jérémy Strohner souhaitent ramener en enfance leurs clients : « *c'est une marque de notre enfance, des pique-niques à la plage, des repas entre amis* ». Leur objectif est désormais d'être vendus dans 100 % des distributeurs de Gironde. Quitte à mettre fin à une distribution à plus grande échelle : « *être vendu au supermarché de Vélizy en région parisienne, mais pas dans celui de la même enseigne à Talence, ça n'a pas de sens pour nous* », explique Jérémy Strohner. Avec 90 % du chiffre d'affaires de la marque réalisée en Nouvelle-Aquitaine, difficile de ne pas privilégier les revendeurs régionaux pour les deux associés.

Dans l'optique d'une production toujours plus locale et qualitative, la conserverie propose depuis février une gamme bio. Aux côtés des 3 références de pâtés bio déjà proposées, les deux entrepreneurs espèrent pouvoir lancer bientôt des conserves de légumes bio, pour compléter leur offre commerciale. L'offre de plats cuisinés a été revue à la baisse, pour se recentrer sur des plats typiques de la région : garbure au manchon de canard, coq au vin de Bordeaux...

Également, dans l'esprit de convivialité qu'ils souhaitent mettre en avant, ils envisagent une distribution accrue de la marque dans les bars et restaurants locaux, grâce à leur nouveau format 90 g. « *Le pâté, c'est l'esprit de l'apéro entre amis et c'est le sens que l'on veut donner à la marque* ». Ils avouent même avoir refusé des offres de la grande distribution pour des marques distributeurs : « *Ça ne nous intéresse pas, notre but, c'est uniquement la région, le département, nous avons un léger chauvinisme bordelais !* », conclut Jérémy Strohner.

Marianne Chenou

Crédit Photo : Marianne Chenou

Publié sur aqui.fr le 07/03/2019

[Url de cet article](#)