

L'HOMME

Patrice Jacquelin reprend Au Bec Fin avec l'idée de fédérer des PME du Sud-Est

Marie Franqueza et Michel Dallari ont cédé la conserverie Au Bec Fin (CA 3 M€, 19 salariés, Cogolin/83), qu'ils détenaient depuis 25 ans, à Patrice Jacquelin, président à la fois de SASA Industrie (CA 65 M€, il détient 43% du capital aux côtés du fonds Weinberg) et de Guy Demarle Grand

Public (CA 30 M€, détenu à 100% par Patrice Jacquelin).

La cession s'est faite par étape. Patrice Jacquelin avait d'abord remplacé des financiers il y a



quelques années. Il vient d'acquiescer le solde.

Afin d'assurer la succession du couple, Patrice Jacquelin a fusionné Au Bec Fin avec une autre PME, "Le Temps des Mets", basé à Six Fours les Plages (83), près de Toulon, qui réalise un CA de 2,4 M€ (export 34%) avec des moutardes, confitures, tartinables et 20 salariés...

Suite page 11



Patrice Jacquelin reprend Au Bec Fin

Suite de la page 1

Ce sont les 2 dirigeants du Temps des Mets - Olivier et Nathalie Manière -, qui piloteront désormais le nouvel ensemble que Patrice Jacquelin a baptisé ABF. ABF réunit donc 2 usines et 2 marques, qui sont parfaitement complémentaires tant au niveau de leurs gammes que de leurs circuits de commercialisation.

Patrice Jacquelin compte faire d'ABF une plateforme de build-up afin d'intégrer d'autre PME du Sud-Est ayant le même profil. L'objectif étant qu'ABF pèse suffisamment lourd pour mener de vraies stratégies commerciales à l'exportation ou au niveau national.

En fait, c'est à partir de sa société "Guy Demarle" ("Des produits de professionnels dans votre cuisine") que Patrice Jacquelin s'est attaqué à l'alimentaire. Dès 2010, il a en effet décliné le site gourmandises-guydemarle.com



Olivier et Nathalie Manière, Patrice Jacquelin, Marie Franqueza et Michel Dallari

(CA 1 M€) qui diffuse une large gamme de produits culinaires exclusivement sur internet : préparations pour pâtes à pains, purées de fruits, chocolat, épicerie fine. Les gammes d'ABF y sont déjà référencées. L'existence du site est aussi relayé par les 6 000 "conseillères Guy Demarle" qui organisent des ateliers culinaires à travers la France pour commercialiser les moules Flexipan, le robot i-Cook'in et autres équipements pour la cuisine.