

ENTREPRENDRE

ENTREPRISES

ALORS QUE LEUR CONSERVERIE AU BEC FIN, DONT LES LOCAUX DE FABRICATION ET VENTE SONT IMPLANTÉS À COGOLIN, DANS LE VAR TROPÉZIEN, EST AU SOMMET DE SON ART CULINAIRE, SES FONDATEURS MARIE FRANQUEZA ET MICHEL DALLARI ONT SOIGNEUSEMENT PRÉPARÉ LA TRANSMISSION POUR UNE TRANSITION PÉRENNE. UN BEL EXEMPLE DANS L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE RÉGIONALE.

© G. R.



De gauche à droite : Olivier et Nathalie Manière, Patrice Jacquelin, Marie Franqueza, Michel Dallari.

VAR Quand le Bec fin se conserve...

« Une page se tourne mais l'aventure continue... » Avec la simplicité et la modestie qui les caractérisent, Marie Franqueza et Michel Dallari résumant ainsi la nouvelle ère qui s'ouvre pour leur conserverie **Au Bec fin**, développée avec soins depuis 25 ans. Cette enseigne de renom, présente en **GMS*** et épiceries fines de

PATRICE JACQUELIN, ACTIONNAIRE DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES, DEVIENT LE PATRON DU BEC FIN PRESQUE NATURELLEMENT TANT L'ENTENTE A FAIT RÉSONNER L'ÉCHÉANCE COMME UNE ÉVIDENCE. « MES DEUX CRITÈRES POUR INVESTIR SONT LA RENCONTRE HUMAINE ET LES PRODUITS EXTRAORDINAIRES », REVENDIQUE CE CAPITAINE D'INDUSTRIE DANS LE NORD, QUI EST À LA TÊTE DE PLUSIEURS ENSEIGNES AU DÉVELOPPEMENT MONDIAL.

France et dans 11 pays, est née en effet de leur volonté, en 1991, dans le golfe de Saint-Tropez, à Cogolin. L'inspiration aidant, aromatisée de valeurs de qualité, de défense du terroir et de ses acteurs, du goût

des autres aussi, la petite entreprise a élargi petit à petit le champ des possibles, faisant grandir sa gamme de produits (une cinquantaine) inspirés de recettes traditionnelles de Provence. Soupes diverses (dont celle de poissons de roches qui tient une place de choix), croustons, tapenades, tartinades, sauces, ratatouille... l'artisan des saveurs a fait sa place dans l'industrie agroalimentaire régionale. Un quart de siècle plus tard, l'objet d'une transmission... mijotée à souhait est devenue une entreprise de 19 salariés, 3 millions d'euros de chiffre d'affaires (CA), disposant d'une conserverie visitante (et visitée au rythme de son histoire provençale contée avec gourmandise par Michel), avec sa boutique et son laboratoire de 1.400 m2, facilitant la compréhension et la transparence de fabrication.

Patrice Jacquelin, actionnaire depuis plusieurs années, en devient le patron presque naturellement tant l'entente a fait résonner l'échéance comme une évidence. Ce capitaine d'industrie dans le Nord, qui est à la tête de plusieurs enseignes

au développement mondial comme Sasa Industrie**, leader international des solutions de cuisson pour boulangers et pâtisseries, ou Guy Demarle, créateur de moules souples de cuisson, avance en effet aux coups de cœur, aux belles histoires d'entrepreneurs. « Mes deux critères pour investir sont la rencontre humaine et les produits extraordinaires », revendique-t-il. Il a ainsi mis ses grands plats au service des « petites » conserves, afin de mieux les servir.

L'authenticité en marque de fabrique

La belle aventure ne s'arrête pas là, car à ce coup de cœur s'ajoute Le Temps des mets qui, dans le cadre d'une opération globale d'expansion d'activités agroalimentaires, fusionne avec le Bec fin. Cette enseigne plus récente, créée en 1997 et reprise en 2004 avec une belle réussite également par Nathalie et Olivier Manière, installée à Six-Fours dans l'Ouest Var, est positionnée pour sa part sur le marché complémentaire de la production de sirops, moutardes, confitures, tartinables... distri-

bués en épiceries fines. Employant 20 personnes pour un CA de 2,4 millions d'euros (un tiers à l'export), sa synergie avec le Bec Fin est évidente. Patrice Jacquelin a pris la présidence de l'entité fusionnée qui garde les deux noms, tandis que les responsables du Temps des mets assurent la direction générale. Toutes ces forces regroupées vont permettre d'optimiser les investissements, les productions, les circuits de commercialisation (y compris bien entendu à l'export), tout en gardant cette authenticité qui est à la fois la marque de fabrique historique et le meilleur garant de l'avenir. Quant aux nouveaux entrepreneurs retraités, ils accompagnent la transmission avec application durant plusieurs mois, et conservent... la présidence de la Fédération régionale des industries agroalimentaires Paca (Friaa) pour Marie Franqueza, et l'esprit vif du créateur passionné de produits provençaux pour Michel Dallari.

■ Olivier Réal

* Grandes et moyennes surfaces.

** Société d'application des silicones alimentaires.