

La délicieuse aventure de La Patelière

L'entreprise poursuit sa progression dans le domaine des aides pâtisseries 100% naturelles



La délicieuse aventure de La Patelière

Faire de la pâtisserie, c'est bien. Faire de la pâtisserie avec des ingrédients issus de La Patelière, c'est mieux. Parce qu'ici, à Condom, on travaille sans relâche pour proposer des gammes d'aides aux desserts plus saines, exemptes de conservateurs ou de colorants autres que naturels.



« Notre entreprise est en plein dans les tendances de fond du "fait maison", avec un engouement qui s'est amplifié à travers les émissions télévisées ravivant l'envie du "C'est moi qui l'ai fait". La situation sanitaire a relancé aussi le plaisir de cuisiner sa propre pâtisserie, mais nous n'avons pas attendu cette crise pour nous développer. Nous avons d'ailleurs racheté durant cette période une activité de gélatine alimentaire pour les boulangers-pâtisseries professionnels. Depuis six ans, notre croissance annuelle est à deux chiffres » explique Cédric Clouzeau, à la tête de La Patelière depuis 2014.

Effectivement, depuis son arrivée, le nombre d'employés est passé de cinquante à quatre-vingt aujourd'hui. Des lignes de production ont été rénovées, rajoutées, et un nouvel outil logistique a été installé l'an dernier. D'où la nécessité d'un bâtiment supplémentaire de 3 600 m², qui a vu le jour récemment sur le site historique de l'entreprise.

« Nous sommes en permanence en train d'optimiser ou de créer tel ou tel atelier pour lancer un nouveau produit. Notre dynamique est relativement importante à ce sujet, puisque nous en mettons entre cinq et douze sur le marché tous les ans. La pâtisserie est un puits sans fond, et les consommateurs recherchent en permanence des nouveautés pour varier les plaisirs ».

Sur les quatre cents références proposées par La Patelière, trois cents sont disponibles en grandes surfaces. Les cent restantes étant destinées aux professionnels, qui sont de véritables sources d'idées et d'inspiration pour innover toujours plus et plus loin.



Si le chiffre des exportations dans une quinzaine de pays (dont les États-Unis, Hong-Kong, l'Ukraine, le Canada...) ne s'élève pour l'instant qu'à 10%, Cédric Clouzeau y voit un véritable vivier de développement pour les années à venir. Car même si la concurrence est importante, l'entreprise s'en détache par ses produits plus sains et naturels que ceux proposés habituellement sur les marchés.

« Nous essayons de sourcer au maximum autour de nous, sauf pour les trois incontournables de la pâtisserie - la vanille, le chocolat et les amandes -, que nous sommes obligés d'importer. Quant au bio, il fait partie de notre ADN, puisque nous le proposons depuis trente ans. Mais il y a une véritable lame de fond, née de la modification du comportement des consommateurs depuis cinq ou six ans, qui fait qu'aujourd'hui, il représente 35 à 40% de notre chiffre d'affaires, alors qu'il ne dépassait les 10% auparavant ».

Dans un univers où la création culinaire reste ouverte à tous les possibles, on peut supposer qu'il reste encore mille et une nouveautés – au moins – à concevoir. « Notre seule limite, c'est l'application de ces produits. On doit s'assurer qu'ils restent le plus universels possible, c'est-à-dire qu'ils s'adaptent au maximum de cuisines pour que cela fonctionne ».



Avec le large choix proposé dans chaque gamme de La Patelière, on sent déjà les doux effluves sucrés dont on va pouvoir se régaler. Le plus dur étant de choisir entre le chocolat noir ou les chunks noirs et blancs, le cake au citron ou le flan pâtissier, l'arôme de banane ou le coulis de cerise griotte... D'autant que le site regorge de recettes plus alléchantes les unes que les autres.

Oh, et puis après tout, pourquoi choisir ? On les prend tous et puis voilà. Épater les enfants et les amis avec un superbe dessert, c'est toujours bon pour le moral. Surtout quand on est sûr de la qualité des produits, et qu'on peut présenter une véritable œuvre d'art à l'arrivée !

<http://www.lapateliere.com/>

Retrouvez l'actualité des Hautes-Pyrénées, Gers, Landes, Béarn et Pays Basque sur PresseLib ici

