



Béziers / Ecureuils Retour au cake des années 1950

BÉZIERS P. 3

Biscuit Les Ecureuils remettent la cerise sur leur cake bouchon

Les quadras et quinquas vont retrouver cette semaine dans leur épicerie le cake bouchon de leur enfance, ce gâteau haut sur pied qu'une ouvrière enveloppe de sa collerette de papier et sur lequel elle place à la main cette cerise confite qui est la marque de fabrique des Ecureuils du Languedoc.

Gâtés côté biscuit, en mars, ils pourront replonger la main dans une boîte de ces madeleines pur beurre qui embaumaient le quartier de Saucières dans les années cinquante-soixante.

Reprenneur en avril dernier de l'entreprise, Christophe Chambon s'est rapproché de son fondateur, Jacques Fournet, pour retrouver les recettes originales qui firent le succès de ses biscuits.

D'abord à Preignac, dans les Landes, « d'où le nom des Ecureuils » explique le nouveau patron de la société. Puis à Béziers, sur les bords du Canal du Midi où Jacques Fournet reprit une biscuiterie dans les années cinquante. Il déménagea au début des années soixante son unité de production rue Paul-Heroult, dans la zone du Capiscot, où se trouvent toujours, près d'un demi-siècle plus tard, les Ecureuils du Languedoc.

« Le succès aidant, ses cakes et madeleines se sont diffusés dans le grand sud-ouest, de Bordeaux à Béziers, avec des années qui atteignirent 40 millions d'uni-



Christophe Chambon : « En faire le cake bouchon du Languedoc, comme le calisson est celui d'Aix » Photo O. GOT

« On va faire aussi des croquants. Les Ecureuils ne pouvaient pas ne pas en faire aux noisettes »

tés. » Le fondateur créa ensuite une unité similaire à Grasse, en Provence, qui élargit sa diffusion.

Rachetée dans les années 1990, la biscuiterie prit un premier tournant en diversifiant les parfums de ses cakes. De nouveaux propriétaires, en 2000, investirent dans le packaging et une nouvelle gamme aux fruits confits, noisette, citron, chocolat. Et un ca-

ke salé, qui demanda « deux ans de mise au point », comme en témoigne la mémoire virtuelle d'Internet, sans finalement trouver son marché. « Ils ont voulu faire une marque européenne là où on ne les attendait pas, dans le même temps le marché régional oubliait les Ecureuils », analyse Christophe Chambon.

Ses classes dans la biscuiterie, le petit Narbonnais, ancien élève du Pic et de la Trinité les a fait « en Bretagne, à vendre des gavottes », dans l'industrie et la grande distribution. Avant de créer, à son tour, sur ses souvenirs d'enfance, le "Bouchon des Pyrénées", à Saverdun, en Ariège : 10 personnes et 800 000€ de chiffre d'affaire. Comparable

aux 9 salariés et 560 000€ de CA des Ecureuils du Languedoc, en décembre 2005 lorsqu'il fit sa proposition de rachat. « Le 1er avril, j'en prenais les commandes. »

Ce retour aux fondamentaux, à ce cake au goût si particulier, « avec un mélange d'arômes naturels spécialement fait pour nous à Grasse », semble s'avérer payant.

Le bon vieux cake bouchon, avec sa cerise posée à la main, déjà adopté par la grande distribution dans tout le grand sud, vient d'être référencé au niveau national chez Métro « pour être diffusé dans les épiceries, là où on va revenir en premier ». Tout comme il a gagné les rayons de la "Grande épicerie

de Paris" ("Au bon marché").

Christophe Chambon, qui a fusionné les deux entreprises et installé leur siège à Béziers tout en gardant les deux unités de production, compte réaliser 1,3 M€ cette année et vise les 2 M€ pour 2008 dont 800 000€ pour le seul cake traditionnel et 1,2 M€ du reste de la marque. Avec la volonté d'inverser progressivement ce rapport.

« On va aussi faire des croquants, aux amandes, aux noisettes, aux cacahuètes. Ce ne sera ni le Catalan ni celui de la Côte d'Azur, mais un hybride des deux. Les Ecureuils ne pouvaient pas ne pas faire un croquant aux noisettes ! »

Jean VIVIER