



Traiteur de Paris. Une croissance éclair

Philippe Créhange

Installé dans le pays vitréen, en Ille-et-Vilaine, le pâtissier se développe à vitesse grand V. Il vient d'investir 14 M€ dans un agrandissement et prévoit de recruter 80 salariés.



Le site de production de Traiteur de Paris, à La Guerche-de-Bretagne.

Photo Guillaume Gautier

On dresse la table, jeudi, à La Guerche-de-Bretagne au sud de Vitré (35). La société Traiteur de Paris, fondée par Denis Pinault, inaugure une extension de près de 8 000 m². Le pâtissier, producteur de moelleux, petits fours, mignardises et autres canapés également salés répond ainsi à la forte croissance enregistrée ces dernières années. En particulier à l'international (+20 %), qui constitue plus de la moitié de son chiffre d'affaires, comme l'explique Mikaël Leport, directeur général. « Les marchés évoluent beaucoup. Entre le bio, le sans gluten, le vegan, on ne sait plus par quel bout les prendre. Tout le jeu pour nous est de déterminer les bonnes tendances pour ne pas s'éparpiller ». Credo de Traiteur de Paris à l'étranger :

la vente aux professionnels de la restauration. Des chefs, dans une soixantaine de pays, qui viennent garnir leurs cartes de ses produits. Côté hexagonal (+10 %), c'est avec la grande distribution que l'entreprise bretonne développe son chiffre d'affaires (45 M€ au total en 2018), en tant que sous-traitants de grands groupes tels que le spécialiste des surgelés Picard.

Un plan de recrutement

Cette extension à La Guerche, qui vient s'ajouter au site de production de Fécamp (76), a un coût : 14 M€. « La moitié pour le bâtiment, l'autre pour le matériel dans les deux ans et demi qui viennent », confie Mikaël Leport. Des investissements qui s'accompagnent

d'un ambitieux plan de recrutement. « On doit trouver 40 personnes d'ici à juin 2020 et l'objectif est d'accroître l'effectif de 80 personnes ». Ce qui n'est pas une sinécure tant la main-d'œuvre est compliquée à trouver dans un territoire - le pays vitréen - connaissant le plein-emploi depuis déjà plusieurs années. L'industriel n'a pourtant pas le choix. « On ne peut atteindre la croissance que par la main-d'œuvre. Car s'il y a des tâches que l'on peut automatiser, le pochage ou le morceau de saumon ou de fruit déposé sur le canapé ne peuvent se faire qu'à la main. C'est notre savoir-faire et c'est ce qui nous permet de résister à la concurrence ». Chaque jour, ce sont 800 000 petits fours et desserts qui

sortent de ces deux ateliers.

Retour aux classiques

Au total, Traiteur de Paris emploie aujourd'hui 400 salariés. Mais avec le plan de recrutements en cours, ce sont près de 500 personnes qui travailleront dans les années à venir sur deux sites. Si le bio reste une piste intéressante de développement pour la société, celle-ci mise d'abord sur la création de nouveaux produits. C'est ce qui a guidé son choix en lançant, ce mois-ci, une gamme de madeleines après avoir introduit en mars dernier des desserts à partager. « Il y a aujourd'hui un vrai retour aux classiques de la pâtisserie », analyse le directeur général, à ce poste depuis un an après avoir été directeur financier puis directeur opérationnel.