



## Bretagne / Ille-et-Vilaine

# Les petits-fours de La Guerche régaleront le monde

Les petits-fours, canapés et verrines fabriqués par Traiteur de Paris, à La Guerche-de-Bretagne, près de Vitré, sont servis dans les hôtels de luxe et compagnies aériennes du monde entier.

### L'entreprise

Pour fabriquer de petits copeaux de chocolat à déposer sur des mignardises destinées aux plus grandes compagnies aériennes du monde, Éric fait d'abord fondre du chocolat. « Puis, j'en étale une plaque qui, une fois durcie, sera découpée en petits morceaux », décrit le pâtissier de l'atelier Traiteur de Paris, à La Guerche-de-Bretagne, près de Vitré.

Dans la salle suivante, toujours à 12 °C, Céline et Marie-Annick préparent des macarons au chocolat. « Nous pochons la crème, entre les deux biscuits, avant la pose de la noisette », expliquent-elles en chœur.

Un peu plus loin encore, on assemble des mini-cakes poivrons et écrevisses. L'atelier est grand, les machines flambant neuves.

### Compagnies aériennes et hôtels de luxe

À Traiteur de Paris, on prépare des produits surgelés, certes, mais haut de gamme. « L'obsession, c'est de congeler de bons produits pour décongeler de bons produits, fidèles au patrimoine français », précise Miguel Casanova, directeur commercial et marketing de Traiteur de Paris.

Vingt-cinq pâtissiers sont salariés pour créer les produits, que l'on retrouve sur les plateaux-repas des classes affaires des compagnies aériennes telles qu'Air France, American Airlines et Lufthansa. Mais aussi dans les chaînes d'hôtels de luxe comme Accor, Sheraton, Hilton, et dans les coffee-shops du monde entier. Six cents distributeurs dans le monde, et 100 références de petits-fours ou mignardises.

« Les plateaux panachés de neuf petits-fours différents requièrent un vrai savoir-faire et une organisation millimétrée », explique Mikaël Leport, directeur général de Traiteur



Sur cette ligne, on confectionne des cakes aux poivrons et aux écrevisses.

PHOTO: OUEST-FRANCE

de Paris.

Depuis sa création, en 1996, près de Rungis, l'entreprise n'a cessé de croître et de s'exporter.

Le site de La Guerche ouvre en 2001, sur 1 000 m<sup>2</sup>. En 2006, un nouveau site de production de 12 000 m<sup>2</sup> est installé à Fécamp (Seine-Maritime). On y fabrique 300 000 produits chauds et desserts individuels par jour.

### Toujours plus ambitieux

Le siège est situé à Rennes et l'entreprise compte 400 salariés.

Les produits commencent à s'exporter hors des frontières françaises en 2008 : en Europe d'abord, puis aux États-Unis en 2010, en Asie en 2012 et en Amérique du Sud en 2015. Aujourd'hui, l'international représente 50 % du chiffre d'affaires.

Depuis juillet, Traiteur de Paris élabore ses petits-fours, canapés salés et autres verrines surgelés dans un nouveau bâtiment de 7 800 m<sup>2</sup>, à La Guerche-de-Bretagne. « L'objectif est de passer de 150 à 230 salariés sur ce site, dans les deux ou trois ans, et de passer 250 000 à 500 000 petits-fours fabriqués », explique Mikaël Leport.

Pour élargir les gammes, onze millions d'euros ont été investis, dont sept dans le bâtiment et quatre dans les nouvelles machines. Avec l'installation, notamment, d'un nouveau tunnel de surgélation par cryogénie (avec de l'azote). « Cela permet de figer le produit et de le faire descendre jusqu'à -18 °C en quelques minutes, précise Mikaël Leport. Et aussi d'alléger le port de charge des salariés. » Une nouvelle centrale de froid,

qui fonctionne au CO<sub>2</sub>, a aussi été installée.

Le site de La Guerche prépare également des produits pour d'autres marques, comme Picard, Lidl ou Métro. Elles représentent un peu moins de la moitié de la production totale de Traiteur de Paris.

Côté qualité, l'entreprise affiche des produits sans OGM, sans arôme artificiel, avec une farine française et des œufs de plein air. Pour l'instant, rien pour les vegans ou les inconditionnels du bio. « Mais nous lancerons un moelleux chocolat sans gluten en 2020 », indique Miguel Casanova.

Avec un chiffre d'affaires de 50 millions en 2019 et un objectif de 80 millions d'ici cinq ans, Traiteur de Paris n'a pas fini d'avoir de l'appétit.

Sarah BOUCAULT.