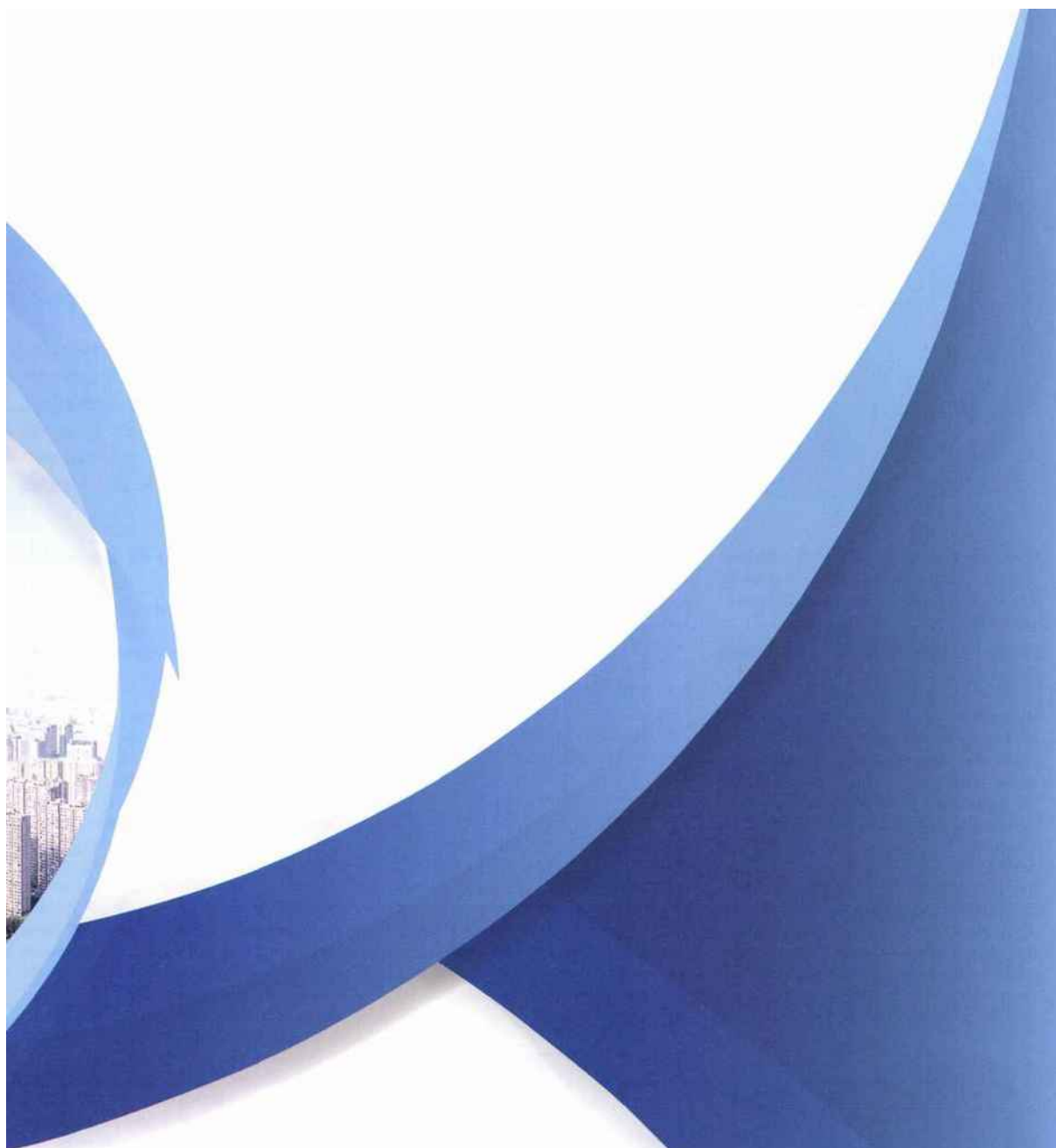




AFFAIRES À SUIVRE...



La plupart de nos entreprises font souvent figure d'illustres inconnues auprès de leurs pairs et ne bénéficient que rarement d'un éclairage médiatique. Une mise à l'ombre d'autant plus regrettable que toutes ces sociétés apportent, chacune à sa manière et quel que soit son domaine d'activité, une sérieuse contribution au tissu économique français. D'où l'idée de cette rubrique à travers laquelle nous vous proposerons désormais, dans chacun de nos numéros, de partir à la découverte d'un certain nombre de ces « affaires à suivre » ...



CRISTEL, ustensiles de cuisson « Origine France Garantie »

Concilier innovation, esthétisme, technologie et respect de l'environnement en revendiquant une fabrication française, est-ce encore possible ? La preuve par cinq avec le leader français des produits de cuisson inox haut de gamme.

Comme un peintre digne de cette appellation n'utilisera jamais de pinceaux médiocres, un photographe de renom n'utilisera en aucun cas un appareil de moyenne gamme. Considérant la gastronomie française comme un art majeur - pour preuve son classement au patrimoine de l'Humanité -, serait-il juste qu'un cuisinier hors-pair se contente encore de vieux pots pour préparer et présenter ses meilleures soupes ? Avec distinction, passion et force d'innovations, l'entreprise Cristel comble les attentes des cordons bleus et des plus grands chefs depuis plus de 30 ans. Placés au cœur de la stratégie de développement depuis la genèse de son histoire, le mix créativité, responsabilité, design, technicité et technologie ont élevé cette entreprise familiale nationale au plus haut rang des fournisseurs d'ustensiles de cuisson. Un flashback s'impose pour comprendre la philosophie de la société, Entreprise du Patrimoine Vivant. Au début du XIX^e siècle, les activités prospères de la manufacture horlogère de Monsieur Japy donnent lieu à la création de nombreux ateliers dont hériteront ses trois fils. L'entreprise Japy Frères assure la relève en déployant de nouveaux sites, dont celui des ateliers de Feschés-le-Châtel en 1826, emplacement actuel de Cristel.

Alors que la gastronomie française assoie son rayonnement, il semble pertinent de se diversifier et de pourvoir les cuisiniers émérites d'outils de cuisson de qualité. Naît ainsi en 1830 la première casserole emboutie brevetée GOME. Les guerres successives puis l'arrivée du plastique auront raison du succès des générations Japy qui se voient contraintes de mettre la clé sous la porte en 1979. Il faut croire que le destin ne présageait pas une telle issue puisque deux ans plus tard d'anciens salariés, refusant cette condamnation, procèdent à la mise en place d'une coopérative. Le courage ne suffit pas, Cristel peine à renaître de ses déboires jusqu'à la rencontre providentielle avec une conseillère en gestion et organisation chargée du diagnostic de l'entreprise, Bernadette Dodane. Très impliquée, cette dernière appelle l'intelligence de son époux, alors technicien à Automobile Peugeot, pour dessiner un avenir à ce fleuron de l'industrie française en devenir. Paul n'envisage pas d'autre solution que de miser sur des produits totalement innovants. Sollicité alors par la coopérative qui voit en eux l'espoir de remettre sur pied les ateliers, en 1987, le couple Dodane relève le pari, hypothèque sa maison et réunit le capital nécessaire pour créer SA Cristel, présidée par Bernadette.

L'innovation comme terreau pour cultiver l'excellence

Cook & Serve, ligne fluide imaginée et dessinée par Paul dans les années 80, marque le début d'une nouvelle ère dans l'univers des éléments de cuisson. Pour la première fois, ils seraient si esthétiques, si pratiques et performants qu'ils passeraient directement des tables de cuisson à celle de la salle à manger élégamment dressée. Totalement novateurs, avec des poignées amovibles, un inox de bel éclat, faitouts et casseroles séduisent aussitôt les grandes maisons des arts de la table, peu enclines jusqu'à ce jour à exposer « des outils » relégués dans les placards de cuisine, leurs clients jusqu'aux chefs qui en apprécient la qualité supérieure. Le succès hexagonal gagne alors le Japon, réputé pour son haut degré d'exigence et son raffinement. Anticiper, inventer en y intégrant des dimensions techniques et esthétiques et s'adapter aux marchés en amont, la recette marche et les brevets s'enchaînent jusqu'à nos jours. En 1990, les premières plaques à induction arrivent sur le marché, Paul Dodane y voit l'opportunité d'affirmer l'excellence de Cristel en apportant le premier une réponse technique aux adeptes de la marque de produits en inox. Inspirante et

Ce qu'ils en pensent...

Nous avons avec Cristel un partenariat que je qualifierais de « résonnant » avec nos valeurs. Nous fonctionnons en confiance à la fois dans la qualité parfaite du produit, et dans l'Humain qui le conçoit et le fabrique.

Francis Batt - Propriétaire - Société Francis Batt

Si je devais résumer notre partenariat avec Cristel en trois mots, je dirais « Innovation, Qualité, et Savoir-faire Français ». Nous apprécions de travailler avec Cristel car nous partageons les mêmes valeurs.

Valérie Chevalier - Présidente - Culinarion

Nous aimons Cristel car l'histoire familiale est belle, et le produit quasi-irréprochable. En trois mots : qualité, service, sérieux.

Fabrice Levy - Co-Fondateur et co-président - Oh My Kitchen





BV Cert. 6019453

Chiffres clés

- 12,5 Million d'euros de chiffre d'affaires en 2017
- 78 salariés
- 1200 : revendeurs à travers le monde
- 90% : produits vendus et fabriqués dans l'usine de Feschel le Chatel
- 1400 : références au catalogue
- 2000 : produits finis fabriqués par jour
- 40 : de pays dans lesquels sont vendus les produits CRISTEL
- Une première filiale créée aux USA en 2012

séductrice, comme les produits qu'elle diffuse, la société va bientôt conquérir l'âme d'ingénieur de leur futur gendre, Emmanuel Brugger à l'origine du chantier de modernisation de l'outil de production plus que jamais écologique et performant. Adeptes de la perfection des formes, les propriétaires des murs presque bicentennaires, jouxtant une forêt préservée, vont naturellement conserver la superbe architecture d'origine intacte pour abriter le site de production ultra-moderne. Cet amour de l'art s'érige en précepte qui définit l'excellence des produits, le désir de préservation du patrimoine mais fédère également ses collaborateurs dans un esprit sociétal apaisant. Une performance à saluer dans une ère de burn-out à tout va. Quelle meilleure illustration de l'esprit Cristel que les propos de Paul Dodane à l'origine des collections ? « Si le produit, par son esthétisme et son originalité, doit plaire et attirer l'utilisateur potentiel, c'est avant tout un outil qui, à l'usage, doit donner entière satisfaction par ses qualités : ergonomie, performance, durabilité, sécurité, facilité d'entretien et de rangement. Le design vient comme un couronnement de la performance technique ». Et à son épouse et ambassadrice de la marque d'ajouter : « Lors d'un Salon Maison et Objets à Paris, un designer visiteur a interpellé Paul pour lui dire combien il devait être heureux de voir sa création aboutir avec autant de succès. Pour ce visiteur, le bonheur d'un designer n'est pas seulement de concevoir, mais de pouvoir travailler à son industrialisation et de participer à son succès commercial ».

Un respect environnemental instinctif

Le respect de l'environnement est ancré dans la culture de l'entreprise. Alors que l'interdiction légale d'utiliser des solvants est officialisée en 1996, la suppression d'une installation usant de ces substances nocives intervient dans leurs ateliers dès 1983 ! Avec une longueur d'avance

sur la législation et une conscience morale avérée, chaque initiative entreprise en faveur de l'écologie reflète la volonté de Cristel de produire français sans détruire. Des ambitions qui donneront lieu à de nombreux audits, contrôles et certifications attestant du cercle vertueux mis en place chaque année ! L'entreprise fut l'une des premières à signer un contrat de revalorisation de ses emballages en 1993 avec Eco Emballages puis, en 2012, celle de ses documents papiers avec EcoFolio. Rappelant le modèle avant-gardiste scandinave, elle s'est appliquée en règle générale à limiter tout impact sur son environnement mais mieux encore à récupérer et transformer ses rejets énergétiques. C'est ainsi qu'en 2002 fut mise en place, avec l'ADEME, une installation récupérant l'énergie calorifique des compresseurs pour chauffer certains ateliers. Quelques années plus tôt, Cristel intégrait déjà « le Club environnement » initié par la CCI locale, visant à valoriser conjointement avec d'autres entrepreneurs de petits gisements de déchets. La mise en place en 95 d'une tour aéroréfrigérante pour ne pas utiliser de source d'eau naturelle, suivi de son remplacement en 2008 par un groupe froid et un calorifugeage du réseau de refroidissement minimisant le gaspillage d'énergie, prouve sa capacité à s'adapter très rapidement aux progrès technologiques servant la nature. Contrôle et traitement du réseau des eaux usées, sources d'approvisionnement électrique issues d'une production faisant appel au développement durable, revalorisation des déchets électriques et électroniques avec ECOLOGIC... Vous l'aurez compris, Cristel met un point d'honneur à intégrer dans ses processus de fabrication des règles environnementales poussées. Ses certifications reconnues mondialement - l'américaine NSF pour la collection Castel'Pro destinée aux chefs, la française Origine France Garantie de Veritas pour les collections principales, la japonaise SG Mark -, et sa conformité à la charte Class Induction sont garantes de produits d'exception garantis à vie, permettant des cuissons saines sans altération



des aliments par des produits chimiques intégrés, ni dégradations des matériaux, ni brûlure de prise en main grâce à ses poignées athermiques. Les grands chefs l'ont compris et en tirent tous les avantages. Partenaires et amis pour nombre d'entre eux, ils leur accordent toute leur confiance pour sublimer la préparation de leurs plats exigeants. Les chefs étoilés l'ont adopté. De Londres à Dubai (Four Seasons) en passant par Tokyo, Cristel est une référence dans l'art culinaire. Si Paul exerce toujours son talent de designer et que Bernadette demeure une excellente ambassadrice, l'entreprise fleurissante est aujourd'hui aux commandes de leur descendance et voit avec plaisir la troisième génération s'investir depuis 2015. Entre les prix d'innovation, de design et de performances industrielles et sociétales par les organismes les plus prestigieux (le trophée RSE Bourgogne Franche-Comté dernière), on se plaît à penser que la seule énergie qui ne soit pas économisée dans l'entreprise est bien celle de ses acteurs !

