



MADE IN FRANCE

# Cristel passe en cuisine avec les grands chefs

Premier fabricant français d'articles culinaires en inox haut de gamme, la PME lance une nouvelle gamme pour les restaurants gastronomiques

**C** ANNE BODESCOT  
ristel ne s'endort pas sur ses lauriers. La PME franc-comtoise qui, depuis quelques années, pousse ses pions même aux Etats-Unis, vient de concevoir avec une dizaine de grands chefs une nouvelle gamme, qui leur est destinée. Sébastien et Michel Bras, ou encore Olivier Prévôt-Carme, entre autres, se sont penchés sur cette nouvelle collection, Castel'Pro. «*Ils nous ont demandé le contraire de ce que nous imaginions qu'ils souhaiteraient*», s'amuse Julien Jean, directeur des ventes de l'entreprise. Certains de ces nouveaux modèles n'ont pas encore la célèbre poignée amovible inventée par Paul Dodane et qui lui a permis, en 1986, de relancer l'usine des Frères Japy, à Fesches-le-Châtel, dans le

Doubs, alors en redressement judiciaire. Mais les chefs étoilés, paraît-il, la réclament à leur tour. Trente ans après son lancement, cette solution qui offre un gain de place (une seule poignée pour toutes les casseroles et les poêles) assure encore 95 % des ventes de Cristel. Ce concept Cook and Serve (cuisson et service) fait même le succès de la marque jusque dans les exiguës cuisines japonaises.

Pour les chefs étoilés, ou ceux qui rêvent de leur ressembler, le spécialiste de l'inox de très haute qualité propose donc poêles, sauciers et poêlons au design épuré (un atout à l'heure où les cuisines des professionnels s'ouvrent de plus en plus sur la salle), faciles à nettoyer, tous feux, dotés d'un bord verseur et d'une conception qui permet à la chaleur de se répartir uniformément partout.

Comme plus de 90 % des produits Cristel, ces ustensiles haut de gamme sortiront de l'usine historique, robotisée désormais, où travaillent encore 50 personnes, un peu moins de la moitié des salariés de la maison (qui en



emploi une centaine dans l'Hexagone). Certaines étapes de la fabrication requièrent encore leur intervention manuelle.

*« Jamais il n'a été question de délocaliser la production, affirme Bernadette Dodane, coprésidente. Avec mon mari, nous avons beaucoup hésité à reprendre cette entreprise et nous l'avons fait, à l'époque, pour sauver les emplois. Ce n'était pas pour les supprimer ensuite. »*

### Star au Japon

Après avoir relancé l'affaire, le couple a racheté en 1992 la coopérative au mandataire judiciaire chargé de l'administrer. Et le capital est toujours réparti entre les 23 associés de l'époque, parmi lesquels des employés et des amis, qui avaient mis à la main à la poche pour soutenir le projet. *« La moitié des actionnaires travaille dans l'entreprise »*, souligne Bernadette Dodane, heureuse de voir qu'aujourd'hui, *« fabriquer en France est un atout très important face aux consommateurs »*. Première marque à lancer, dès 1992,

des ustensiles en inox compatibles aussi bien avec le gaz qu'avec les plaques à induction, la PME, qui a réalisé l'an dernier 13 millions d'euros de chiffre d'affaires (+11% par rapport à 2015), s'est depuis longtemps tournée vers l'export. Présente dans 35 pays, elle réalise désormais hors de l'Hexagone 30% de son activité. Numéro un sur son créneau au Japon - *« Cristel est une star là-bas »*, se réjouit Bernadette Dodane -, l'entreprise se défend bien aussi en Suisse ou en Belgique par exemple. En France, elle détient 80% du marché des produits culinaires en inox haut de gamme, avec notamment le coffret Mes Premières Cristel, un lot de trois casseroles et une poignée amovible, qui reste une valeur sûre au rayon des cadeaux.

La nouvelle collection Castel'Pro n'entend pas rivaliser avec ce best-seller. Elle cible un marché de niche, celui des chefs étoilés, avec lesquels la marque a noué des liens depuis longtemps. Cette année encore, elle est le partenaire de l'émission de télévision *« Top Chef »*. ■



Trente ans après leur  
lancement, les casseroles  
et les poêles à poignée  
amovible représentent  
95% des ventes. CRISTEL