

CHAQUE MARDI, DÉCOUVREZ UNE ENTREPRISE Patiprestige

De mitron à patron d'industrie

Chaque mardi, Le Dauphiné Libéré vous présente une entreprise, petite, moyenne ou grande, dont l'activité fait la richesse, économique et humaine de la Savoie.

Découvrir le monde des PME, les hommes qui les dirigent, les salariés qui l'animent, tel est l'objet de ce rendez-vous du mardi avec la CGPME.

SAINTE-HÉLÈNE-DU-LAC

Co-leader national dans le domaine de la pâtisserie fraîche en production industrielle, à la tête d'une entreprise de 200 salariés, affichant un chiffre d'affaires 20 millions d'euros chaque année à la hausse, Jean-Michel Combaz n'oublie pas qu'il a débuté les mains dans la pâte.

Un brevet de maîtrise de pâtissier et un Bac G3 commerce et gestion en poche, Jean-Michel Combaz ouvre un premier magasin à Annecy, alors qu'il n'a que 21 ans.

Entrepreneur dans l'âme, rapidement, il compte quatre magasins de distribution de pâtisserie artisanale. En 1997, il passe à une échelle industrielle en créant de toutes pièces un site de production à La Ravoire. « J'ai démarré à zéro dans un bâtiment vide, sans salarié, ni machine, ni marché », se souvient-il. Le marché, il ne tarde pas à partir à sa conquête. Un Oscar national de l'emballage en 2001, puis en 2003, place la société Patiprestige sous les feux de



Jean-Michel Combaz est le Président de la société Patiprestige, une entreprise de 200 salariés affichant un chiffre d'affaires annuel de 20 millions d'euros.

l'actualité. L'année 2005 marque l'ouverture d'un second site de production à Dijon, sur le même modèle qu'à La Ravoire : même activité, même nombre de salariés (une centaine).

Co-leader national sur le marché de la pâtisserie fraîche emballée

Avec une progression du chiffre d'affaires annuelle toujours supérieure à 10 %, Jean-Michel Combaz aurait pu en rester là. Ce serait sous-évaluer sa fibre entrepreneuriale. L'opportunité de s'installer au sein du parc d'activités Alpespace se présente à lui. Fin 2009 il emménage dans des locaux flamboyants à Sainte-Hélène-du-Lac. Depuis début janvier 2010, Patiprestige a re-

cruté 19 salariés en CDI et compte en recruter encore 5 d'ici les trois prochains mois pour des postes d'encadrement. La liste n'est pas close. « Les pâtissiers qualifiés sont accueillis à bras ouverts, on trouvera toujours un poste à leur proposer », précise Jean-Michel Combaz. Le nouvel outil de travail a permis à la société d'augmenter de 30 % son chiffre d'affaires au cours de ces six premiers mois.

Co-leader national sur le marché de la pâtisserie fraîche emballée, volant de succès en succès, Jean-Michel Combaz a tout pour être un chef d'entreprise heureux. Pourtant, il confesse passer parfois quelques nuits blanches. « J'ai des soucis positifs, mais ça reste des sou-

cis ». Et celui-ci d'expliquer : « Les marchés n'offrent pas une visibilité à long terme. Dans la grande distribution, les gros contrats peuvent s'arrêter d'une année à l'autre. Or, dans notre métier, contrairement à ce qu'on pourrait croire, plus l'entreprise grandit plus elle devient fragile. Nous avons recruté du personnel, fait de lourds investissements financiers. En cas de choc ou de déficit, ce serait beaucoup plus difficile à absorber. »

Pour se maintenir au niveau qui est le sien, Patiprestige continuera de s'appuyer sur les trois atouts qui ont contribué depuis 1997 à son succès : qualité, service et innovation.

Jean-Claude COLOMINE