

Patiprestige

Jean-Michel Combaz met la main à la pâte

Basée à Alpespace, cette société de pâtisserie fraîche se développe rapidement et déborde de projets.



Jean-Michel Combaz veut continuer à développer Patiprestige.



Des gammes saisonnières complètent l'offre de produits.

L'histoire de Patiprestige est un exemple en matière d'innovation et de développement. Jean-Michel Combaz, son président-directeur général et pâtissier de formation, pensait-il amener sa société au plus haut niveau quand il la créa en 1997 à La Ravoire ?

Mais le déclic est venu en 2001 : « Nous avons mis au point un procédé d'emballage qui permet une plus longue conservation des pâtisseries » présente Jean-Michel Combaz. Deux récompenses nationales et une société qui gagne en croissance années après années : « Sur 10 ans, notre croissance a évolué de manière positive, entre 10 et 40% » assure le PDG.

Des gâteaux au fil des saisons

Depuis janvier, l'entreprise savoyarde s'est installée à Alpespace pour poursuivre son développement et se structurer : « Nous avons créé 30 CDI sur plusieurs postes afin d'organiser l'entreprise » explique le directeur de 50 ans. Ses pro-

duits, des gâteaux en tout genre : mille-feuilles, éclairs, tartes... Mais aussi des collections saisonnières : « Cet été par exemple, nous avons commercialisé une mousse de framboise sur un craquant de chocolat blanc. L'hiver, il y aura des bûches » annonce Jean-Michel Combaz, qui privilégie les produits régionaux. « Les noix viennent de la Drôme, la crème d'une laiterie de Lyon, la farine de la Bresse, l'emballage de la Rochette... ». Des pâtisseries distribuées en grandes surfaces. Ses clients : Carrefour, Casino, etc. « Cela demande beaucoup d'exigence, d'où notre volonté de proposer des produits qualitatifs ». Ses autres idées commerciales : viser les marchés de la restauration collective (Sodexo,

Accor...) et développer l'export : « Nous avons mené l'expérience l'an dernier en Allemagne. Cette année, nous recommencerons mais en prenant en compte la demande de goût selon les cultures ». Comprendre plus de crème pour les foyers allemands...

En une dizaine d'années, Patiprestige a su s'imposer dans la grande distribution, mais ne compte s'arrêter là. Une usine est déjà présente à Dijon et les locaux savoyards vont s'agrandir, « d'environ 1 000 m² » note Jean-Michel Combaz, un dirigeant entreprenant, aussi amateur de jeux d'échecs « pour la possibilité de variantes et la stratégie ».

AXEL REBECQ

Patiprestige en chiffres

Année de création : 1997
20 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel (16 millions en 2009)
200 employés
4 millions de petites pâtisseries vendues chaque année, 2 millions de gâteaux et tartes.
5,8 millions d'euros d'investissement pour agrandir l'entreprise