



OLIVIER BAUSSAN, REPRENEUR DE LA CONFISERIE DU ROI RENE

Mistral gagnant sur les calissons d'Aix !

Le fondateur de l'Occitane veut récidiver et vendre les calissons provençaux jusqu'en Chine.

De l'Occitane au Petit Marseillais, les secrets d'un roi du Marketing

« La création de L'Occitane, en 1976, est un des moments marquants de ma carrière », se félicite Olivier Baussan, qui a eu le nez fin à l'époque puisque la marque est aujourd'hui un caduc de la cosmétique avec un CA de 1,2 Md€. Un succès dont il profite puisqu'il est toujours directeur artistique, siège au conseil d'administration et détient encore 5% de la marque, dirigée par son associé et ami Reinold Geiger, actionnaire majoritaire. Olivier Baussan est également cofondateur des savons du Petit Marseillais. « Nous n'avons pas les moyens de développer l'entreprise. Nous avons donc cédé nos parts à Johnson & Johnson. Sans cela, Le Petit Marseillais serait mort dans l'œuf. Vous savez,

le manque de trésorerie reste un vrai problème pour les jeunes entrepreneurs ». En 2006, l'homme a également cédé ses parts d'une autre de ses créations, Oliviers & Co, à son oncle Albert Baussan, en raison d'un conflit familial. En revanche, le créateur est toujours à la tête de Première Pression Provence, un concept d'épicerie provençale : « Nous n'avons que des magasins en propre. Et je ne souhaite pas ouvrir la marque à la franchise afin de continuer à travailler uniquement avec des artisans ». Avec 18 points de vente et 4 M€ de CA, Première Pression Provence n'envisage guère l'international. « Avec Première Pression Provence, ma volonté est de conserver une vraie rareté... donc avec une petite structure, avec l'ouverture de

10 boutiques supplémentaires au maximum. Seul l'emplacement conditionnera le développement, en fonction des opportunités ». Enfin, Olivier Baussan détient la Biscuiterie de Forcalquier, fournisseur des biscuits vendus par la Confiserie du Roy René et chez Première Pression Provence.

« Je suis passé directement de la fac à la création d'entreprise », s'amuse Olivier Baussan, entrepreneur récidiviste de 62 ans et porte-étendard de la région Provence. Le fondateur de L'Occitane mais aussi du Petit Marseillais, d'Oliviers & Co et de Première Pression Provence est devenu l'actionnaire majoritaire de la célèbre Confiserie du Roy René à Aix-en-Provence. À 70 ans, Maurice Farine, 3^{ème} génération de calissonniers à la tête de la PME laisse la célèbre fabrique de calissons entre de bonnes mains. « La Confiserie du Roy René est "pile-poil" dans mes centres d'intérêt : le redéveloppement rural de la culture de l'amandier », indique Olivier Baussan. « Le calisson est un produit-phare de notre patrimoine provençal, tout comme l'amande et le melon, deux de ses ingrédients, eux-mêmes emblématiques de la région ! Avec sa production annuelle de 450 tonnes de calissons, elle véhicule parfaitement l'image du calisson », s'enthousiasme l'entrepre-

TERROIRS & cuisine

RECETTES LYONNAISES
Comme un petit bouchon !

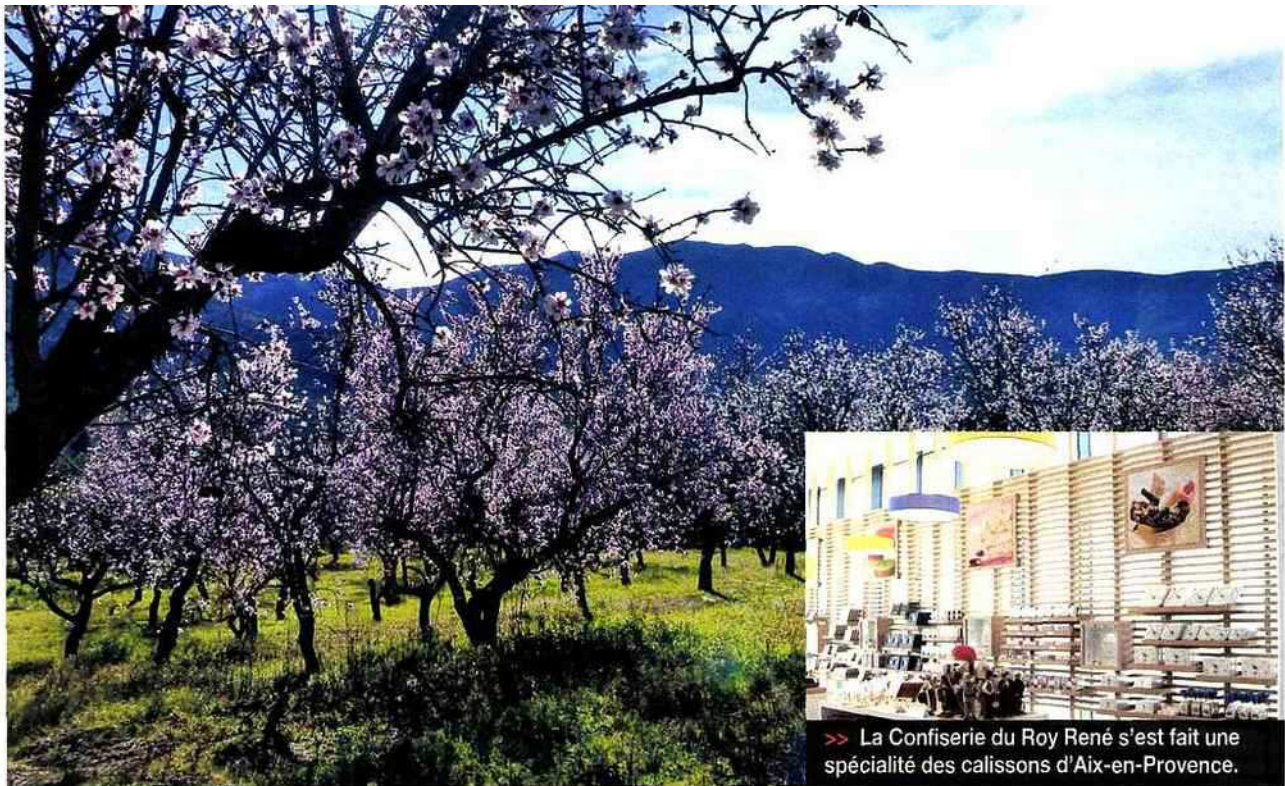
POULET TRADITION
Bresse, Lardes, Auvergne ou Périgord

LA BOURGOGNE
Les bonnes adresses de Jean-Michel Loran, Marc Morissou et Lucidau

JEAN-PIERRE COFFE
« Allier adresses de producteurs »

LA LOIRE
Escapades au fil de l'eau

Il était une fois la France gourmande...



>> La Confiserie du Roy René s'est fait une spécialité des calissons d'Aix-en-Provence.

neur, plus que passionné par le patrimoine de sa belle Provence. «Lorsque j'ai su que Maurice Farine souhaitait prendre sa retraite et que ses enfants ne désiraient pas lui succéder, le rachat de l'entreprise m'est apparu comme une évidence».

Sans ce défenseur du patrimoine provençal, la Confiserie du Roy René aurait périclité, alors que Farine y avait investi 14 M€ dans une nouvelle usine près d'Aix-en-Provence, achevée au

début de l'été, entourée de 4 hectares d'amanderaies et d'un musée du Calisson pour attirer quelque 100.000

«DANS 5 ANS, LA CONFISERIE DU ROY RENÉ FÊTERA SES 100 ANS. D'ICI LÀ, NOUS SOUHAITONS DOUBLER LE CA, ACTUELLEMENT DE 11 M€. UN CHALLENGE RÉALISABLE...»

Olivier Baussan, dirigeant de la Confiserie du Roy René

visiteurs par an à l'horizon 2017. Un projet grandiose défendu par Olivier Baussan, le nouveau propriétaire : «Cette usine n'est pas l'œuvre mégalo d'un pré-retraité, comme beaucoup l'ont malheureusement dit, mais une valorisation exceptionnelle d'un produit par un lieu ouvert au public. Le tourisme industriel est l'une des clés du succès de l'entreprise», insiste-t-il.

De la Provence à l'Asie

Depuis ce rachat, dont le montant reste confidentiel, le fondateur de L'Occitane a déjà investi 3,5 M€ pour le développement de la société. «Dans 5 ans, la Confiserie fêtera ses 100 ans. D'ici là, nous souhaitons doubler le CA,

actuellement de 11 M€. Le challenge est réalisable. Le calisson est un produit à faire découvrir sur de nombreux marchés, en Asie notamment. Ce type de petite confiserie correspond tout à fait aux attentes et au goût des Japonais. Ceux qui visitent le musée raffolent des calissons de la Confiserie», témoigne Baussan qui vise le marché asiatique, la Chine et Hong Kong. «C'est désormais notre priorité. Réaliser 40% de notre CA à l'international, contre 5% actuellement ! Nous avons donc de nombreuses opportunités à saisir», s'enthousiasme le self made man d'Aix-en-Provence.

«J'aime participer au développement provençal ! J'ai toujours cru à ce qu'on appelle aujourd'hui le développement durable. Le monde végétal, il faut le maintenir en vie économiquement. L'olivier, l'amandier... et d'autres, les secteurs que je porte créent de la richesse sur notre territoire. C'est ce qui me motive». À l'image des pralines Mazet à Montargis ou de la relance in extremis des madeleines Jeannette en Normandie, l'avenir est aux produits de terroir.

Marie Dealessandri

AU ROYAUME DE LA CONFISERIE DU ROY RENÉ

CA : 11 M€

Effectif : 70 salariés

5% du CA réalisé à l'international (objectif de 40%)

Nombre de points de vente : 100 (dont 3 magasins en propre)

Actionnariat : 70% Olivier Baussan, 30% Luc Raffart

Concurrence : Biscuiterie de Provence, La Cure Gourmande...