

A Montargis, Benoit Digeon règne depuis plus de trente ans sur le royaume de la praline



À l'international, nos confiseries sont distribuées dans 36 pays ». ? © Photo L.R.

Descendant d'une famille de confiseurs et de chocolatiers, Benoit Digeon baigne dans le sucre des pralines depuis sa plus tendre enfance.

Il représente la sixième génération d'une grande famille de chocolatiers-confiseurs : Mazet (à Montargis), Forest (à Bourges) et Vieillard (à Clermont-Ferrand). Benoit Digeon dirige, avec gourmandise et passion, la Maison Mazet, créée à Montargis. Cette institution a été labellisée Entreprise du patrimoine vivant, en juin dernier.

Sur votre site Internet, on peut lire que « Mazet est le créateur officiel de la véritable praline ». En quoi est-elle la « véritable » ? Une belle légende raconte qu'en 1636, Clément Jaluzot, officier de bouche du duc de Praslin, a eu l'idée de faire griller des amandes avec du sucre. C'est ainsi qu'il a donné naissance aux pralines. Il



[Visualiser l'article](#)

s'installa ensuite à Montargis pour vendre ses confiseries. En rachetant, en 1903, la confiserie, mon grand-père, Léon Mazet, a ainsi hérité de la véritable recette !

Justement, la recette a-t-elle évolué au fil des siècles ? Non, à peine. À une époque, a été rajoutée une pointe de vanille. Puis, un peu plus tard, de la gomme arabique. Ce produit naturel permet d'améliorer la conservation des pralines.

Quand la maison Mazet a-t-elle développé de nouvelles gammes ? À l'époque de mon grand-père, il n'y avait que les pralines et les amandas (nougatine aux amandes recouverte de chocolat noir et de poudre de cacao) . En 1978, après un terrible incendie qui a ravagé une partie de l'usine, nous avons dû développer notre production pour accroître notre chiffre d'affaires. J'ai donc effectué une mission aux États-Unis. Nous y avons trouvé un client qui nous a demandé l'année suivante quelle était « la nouveauté » à venir... Nous avons donc créé la gamme Mirabos. Et une nouveauté en a entraîné une autre !

Y a-t-il toujours une saison pour la consommation de confiseries et de chocolat ? Oui et non. La période la plus dense de l'année, c'est Noël, puis Pâques. En mai/juin, ça marche bien aussi. Ainsi que l'été grâce aux touristes. Après, il y a une saisonnalité dans le sens où nous sortons, chaque année, des collections spéciales pour Noël et Pâques. Cette année, nous avons travaillé avec l'illustrateur Dominique Le Bagousse qui a stylisé les collections.

Le Noël 2016 a-t-il été un bon cru ? 2016 a été, globalement, une bonne année, même si nous avons connu un ralentissement au Japon ainsi qu'à Paris, en septembre. Mais nous allons rattraper notre retard grâce à Noël et à l'activité de janvier. Notre objectif est toujours d'atteindre les trois millions d'euros de chiffre d'affaires.

Avez-vous constaté une évolution dans les modes de consommation et les goûts des clients ? Les ventes par Internet marchent de plus en plus. Elles représentent, aujourd'hui, 20 % de l'activité. Après, les nouveaux produits stimulent l'achat des clients. Mais beaucoup reviennent souvent à leur goût préféré.

Quel produit est le plus vendu ? Les pralines. Elles représentent 40 % de notre activité !

Les produits Mazet sont présents dans combien de points de vente aujourd'hui ? Nous en avons 400 dans le Loiret et un millier de plus dans toute la France. À l'international, nos confiseries sont distribuées dans 36 pays. Au Japon, par exemple, nous avons une quarantaine de points de vente !

Mazet est une entreprise centenaire. Quelle est votre stratégie de développement à court terme ? Nous souhaiterions améliorer notre exportation en Corée du Sud, notamment, et plus largement en Asie du sud-est. Après, nous voudrions être plus présents sur le marché du cadeau d'affaire et encore renforcer notre développement Internet. Nous prévoyons de refaire le site en 2018. Et puis, nous avons toujours l'ambition d'accentuer notre présence dans le domaine du luxe et concevoir de nouvelles recettes...

Vous venez d'obtenir une aide de la Région grâce à son appel à projet innovation. Qu'avez-vous en préparation ? Nous allons développer notre projet de Factory. Il a pris un peu de retard mais les travaux devraient être lancés avant cet été. La Factory ouvrira, normalement, à la rentrée. Dans le bâtiment que nous avons acheté à côté de la boutique, nous allons rapatrier, de notre usine d'Amilly, une petite partie de notre atelier de production qui réalise des spécialités manuellement. Les confections se feront devant les clients. Nous allons aussi embaucher un troisième chef qui développera d'anciennes recettes. Ces produits seront



[Visualiser l'article](#)

vendus exclusivement en magasin et dans notre réseau. La Factory aura aussi pour vocation d'accueillir des cours de confiserie et des visites scolaires.

Et vous, quelle est votre confiserie préférée ? Les praslines ! Le 31 décembre, je suis rentré chez moi. Fatigué. J'ai eu une envie de praslines mais, malheureusement, je n'en avais pas. Alors, j'ai pris des amandes, prévues pour un apéritif, et du sucre. Je me suis fait griller des praslines. À 64 ans, c'était la première fois que j'en cuisinais chez moi !

Benoit Digeon est né en décembre 1952. Il est célibataire et n'a pas d'enfant.

Après des études à Montargis, il passe son bac à Paris, effectue son service militaire dans l'armée de l'air et poursuit des études de droit et d'économie à Paris.

« J'ai toujours traîné dans l'usine. Je demandais à mon père d'y aller tous les dimanches ! », se souvient Benoit Digeon. En parallèle de ses études à Paris, il joue le commercial pour l'entreprise familiale Mazet auprès des confiseries parisiennes. Il rejoint officiellement l'entreprise en 1977, en tant que directeur commercial. Benoit Digeon prend la succession de son père à la tête de l'entreprise en 1984.

« Le Rendez-vous des pêcheurs, à Saint-Maurice-sur-Aveyron. C'est une auberge-restaurant très agréable, dans un cadre magnifique. »

« Yves Broussoux, l'ancien président de la chambre de commerce. Encore aujourd'hui, il me conseille beaucoup. C'est quelqu'un avec qui j'ai des liens tenus. »

« En cas de problème ma mère me disait toujours : "Éloigne-toi et regarde quelques mètres plus loin." »

Soit le plus autonome possible et reste maître de tes décisions. »