

CATÉGORIE L'ENTREPRISE PATRIMONIALE

La passion du sucre

La confiserie Lopez, à Royan, c'est une institution



Sucres d'orge et niniches de Manuel Lopez sont célèbres à Royan. PHOTO DIDIER PIGANEAU

On ne passe pas à Royan, sans goûter la célèbre niniche, cette sucette de caramel mou, de Manuel Lopez, maître-artisan confiseur glacier, qui chaque année, prend ses quartiers d'été sur le front de mer. Ses sucres d'orge, sucettes, berlingots, nougats... sont aussi réputés. Tout comme ses glaces. La confiserie Lopez, est une institution royannaise.

Chez les Lopez, la passion du sucre et de la glace se transmet de génération en génération. Son grand-père, enfant de Santander en Espagne était venu gagner sa vie, avant la guerre de 14, en vendant des glaces sur les plages atlantiques. Ensuite avec sa femme il créa une confiserie à Cognac et l'été le couple

travaillait à Ronces-les-Bains. Leur fils José prit la relève et c'est lui qui avec ses enfants acheta en 1977 la confiserie « Tamisier » sur le front de mer à Royan. Et Manuel, fils de José, qui travaillait déjà dans l'entreprise, lui succéda en 1989. Aujourd'hui, il reçoit encore des clients qui se souviennent de son grand-père à Ronces-les-Bains.

Comme ses parents et ses grands-parents, Manuel travaille avec son épouse Catherine et, c'est déjà écrit dans le sucre, ses deux fils, Romain et Maxime leur succéderont.

Même les cornets

Pendant 7 mois de l'année donc, les Lopez vendent des confiseries et des glaces sur le front de mer. Et ils les

fabriquent : « Tout, absolument tout, même les cornets », commente Manuel Lopez. Pendant cette période, l'entreprise emploie une cinquantaine de personnes.

L'hiver venu, les Lopez réduisent la voilure et désertent le front de mer. Mais l'activité se poursuit avec quatre personnes dont Manuel Lopez. « On fait de la vente uniquement par Internet via notre site. On s'adresse à des particuliers. Les accros de l'été commandent l'hiver mais on travaille également avec une autre clientèle, pour des événements. On a même fabriqué des sucettes à l'anis pour une fête avec un orchestre qui devait interpréter des chansons de Gainsbourg ! ».

Marie-Claude Aristégui



La famille Gaudissard dirige l'entreprise qui a bien bien grossi depuis le petit atelier du grand-père. PHOTO XAVIER LÉOTY

La directrice a 25 ans

ENTREPRISE GAUDISSARD Le petit atelier du grand-père est devenu une grosse société

L'idée de reprendre l'entreprise familiale l'a toujours séduite. Mais finalement, au moment de choisir son avenir professionnel, Roxane Vaillant-Gaudissard a décidé d'être institutrice. Un an de fac. Grosse déception : « Cela ne me plaisait pas du tout ». Retour au bercail. Aujourd'hui à 25 ans, elle est directrice de la SAS Gaudissard à Aigrefeuille. Une entreprise spécialisée dans la fabrication et la pose de fenêtres, ports, portails... en PVC et alu.

« Je suis tombée dans les fenêtres dès la naissance », plaisante-t-elle. Et c'est donc avec plaisir qu'elle dirige aujourd'hui (son frère, 23 ans travaille aussi dans la maison) cette société qui emploie 60 personnes et fait travailler en sous-traitance une douzaine de menuisiers poseurs.

Un petit atelier

L'époque du petit atelier de 25 m² créé par son grand-père n'est plus qu'un souvenir. Un beau souvenir, le petit local ouvert à Châtelailon par Maurice Gaudissard, menuisier ébéniste, fut en fait la première pierre du bel édifice actuel.

En 1973, fabrication des premières fenêtres en PVC. Mais les barres sont bien longues et le petit bâtiment se révèle vite exigü. Alors,

240 m² d'atelier et 25 m² de hall d'exposition sont aménagés à Ciré-d'Aunis.

Dès 1984, Gilles Gaudissard s'installe avec son père et reprend les rênes de l'entreprise 3 ans plus tard.

À Aigrefeuille-d'Aunis

Encore une fois, malgré les extensions successives, les locaux s'avèrent trop petits. Et en 1997, c'est le déménagement à Aigrefeuille : 1250 m² et dont 100 m² de bureaux et 100 encore d'exposition. Un autre bâtiment, toujours sur le même site, sera inauguré en 2001.

Le grand-père Gaudissard avait débuté avec un seul ouvrier, repris par son fils. Mais déjà en 1997, l'entreprise comptait 12 personnes. Fin 2004, ils étaient 48 et aujourd'hui 60.

Avec plaisir

Et puis, tradition familiale oblige, Gilles Gaudissard a cédé de 40% de ses parts à ses deux enfants : Roxane et Jehan. Tous les deux reprennent le flambeau avec plaisir, manifestement.

Roxane ne regrette pas du tout de ne pas être institutrice, la direction de cette entreprise en pleine forme, lui plaît beaucoup.

M.-C. A.

De l'imagination pour résister

Pêcheries de la Cotinière : la quatrième génération est à l'œuvre

Difficile de ne pas les remarquer. Sur les marchés du nord de l'île d'Oléron, les Pêcheries de la Cotinière portent la même tenue vestimentaire, chemise noire, pantalon noir, casquette. C'est un signe distinctif, une façon de s'installer dans le paysage. Et cela illustre l'ambition de Delphine et Olivier Dupuy, les jeunes patrons qui entendent bien ancrer définitivement cette entreprise installée depuis quatre générations à l'île d'Oléron.

Années 1920, Louise et son époux Louis Rabaud, commencent à vendre du poisson. Vite devenue veuve, Louise, arpente les routes avec une carriole pour commercialiser sardines et petits maquereaux. Plus tard, c'est son fils Ferdinand qui développera vraiment l'activité et donnera une assise à cette entreprise déjà familiale.

Une nouvelle étape

Nouvelle étape en 1970, Colette, fille de Fernand et Lucie Rabeau, se marie avec Alain Dupuy et quinze ans plus tard, l'affaire change de nom et prend celui de « Les pêcheries de la Cotinière ». À leur tour, Colette et



Delphine et Olivier Dupuy, les jeunes patrons. PHOTO PHILIPPE BAROUX

Alain Dupuy, donne de l'élan à l'affaire. Puis, leur fils Olivier les rejoint au début des années 1990 et à compter de 1997, peu à peu, avec sa femme Delphine, encore une femme dont le rôle est important dans ce milieu pourtant très masculin, il prendra les rênes de ces fameuses pêcheries. La période était moins faste en raison notamment d'une réglementation de plus en plus contraignante.

Le premier libre service

Mais le jeune couple maintient l'entreprise à flot et tente d'innover pour garder toujours un temps

d'avance. Ainsi ont-ils créé à La Cotinière, la première poissonnerie en libre-service, ouverte toute l'année. En entrant le client enfile des gants jetables et choisit le poisson qui lui plaît. Après, il peut le faire vider, gratter etc., comme partout. Aujourd'hui, les pêcheries de la Cotinière, ont toujours pignon sur port, elles emploient une trentaine de personnes à plein temps et davantage l'été.

Depuis 2006, le site Internet (monpoisson.com) qui permet de vendre du poisson frais partout en France, dope l'activité globale.

M.C.A.

15 ENTREPRISES ONT CONCOURU

Les trois sociétés présentées dans cette page sont nominées mais 12 entreprises se sont lancées dans la compétition : Cognac Godet, production; Cognac Normandin, cognac et pineau des Charentes; Maison Bastard, grossiste en boissons; Cycles Chiasson, commerce cycles, cyclos, scooters; Charles Sarl bâtiments, maisons indivisuelles; les

Pêcheries de la Cotinière, poissonneries mareyage; groupe Bureau Moderne, holding; SAS Gaudissard, fabrication et pose de menuiseries pvc et aluminium; confiserie Lopez, artisan confiseur-glacier; les Confitures du clocher, agro-alimentaire; Imprimerie Rochelaise; Grégory Coutanceau, développement restauration.