

# COMMENT PATISSE SE POSITIONNE SUR LE DEVANT DE LA SCÈNE FRANÇAISE

C'est en 1989 que Gerry Noman, expert en pâtisserie, décide de créer au Pays-Bas sa propre marque de moules et accessoires à pâtisserie. Plus de trente ans plus tard, Patisse est présente dans plus de 50 pays et ne cesse de progresser sur le marché français. Lumière sur une success story, dont la française Florence Christophe est une actrice clé.



Florence Christophe

## Quelle est l'origine du nom de la marque ?

**F.C.** – Lorsqu'il a créé sa marque, Gerry Noman a recherché un mot qui puisse se prononcer dans toutes les langues. Lui est alors venu à l'esprit Patisse comme le verbe pâtisser en Français. Il n'a alors plus changé d'idée. Il est vrai que ce nom est très porteur, d'autant plus sur le marché français. Patisse est une entreprise familiale, aujourd'hui dirigée par son fils Remo qui continue à développer et enrichir la marque.

## Comment et quand êtes-vous entrée dans l'aventure Patisse ?

**F.C.** – J'ai rencontré Gerry Noman alors que je travaillais chez Lékue, marque star des années 1990, que j'ai contribué à développer en France. Nous avions alors un agent en commun sur le marché hollandais. Gerry connaissant mon parcours, il a pensé à moi pour lancer sa marque en France, un marché sur

lequel il avait des difficultés à s'imposer. Or, à cette époque, en 2004, Lékue ayant été rachetée, je me cherchais une nouvelle aventure professionnelle. Je connaissais la qualité des produits Patisse et j'étais convaincue que leur positionnement correspondait aux attentes du marché français. J'ai donc accepté de relever le défi. Pour démarrer, j'ai pu m'appuyer sur le réseau que j'avais construit en 15 ans. En 2005, la filiale française était créée. Aujourd'hui, Patisse est présente en France dans plus de 300 points de vente, et continue à se développer avec un bon maillage dans le réseau sélectif. Mais rien de tout cela n'aurait été possible sans le dynamisme et le professionnalisme de l'équipe, basée dans notre entrepôt de Maule (Yvelines).

## A-t-il été aisé de passer d'un univers à l'autre ?

**F.C.** – La transition s'est faite de façon très naturelle car à l'époque, avec l'entrée de produits en silicone de mauvaise qualité dans la grande distribution, le consommateur et le distributeur étaient perdus et voulaient passer à autre chose. C'est précisément à ce moment que j'ai introduit la marque Patisse en France : une marque de confiance, proposant des moules à pâtisserie traditionnels de qualité avec un excellent rapport qualité /prix. Des produits fabriqués dans l'usine de la marque en Bulgarie à moins de 2 000 km de nos territoires. Les acteurs du commerce spécialisé en France me connaissaient et m'ont fait confiance.

## Qu'est-ce qui distingue les produits Patisse ?

**F.C.** – À la fois élégante et inventive, la marque Patisse a acquis une notoriété mondiale en mettant au point des moules et ustensiles spécifiques qui répondent aux besoins des amateurs de pâtisserie. Comme les meilleures recettes de cuisine, nos moules résistent au temps du fait d'un cahier des charges strict, gage de qualité et de durabilité. L'épaisseur de l'acier utilisé pour nos produits est comprise entre 0,30 mm et 0,80 mm, ce qui leur garantit une bonne conduction de chaleur pour une cuisson homogène et croustillante. En outre, nous disposons d'un procédé de fabrication spécifique imprégnant directement sur l'acier pour assurer aux produits une longévité accrue. Nos moules possèdent

par ailleurs, un revêtement intérieur et extérieur – mis au point par des spécialistes dont Whitford –, ce qui facilite leur entretien.

Moules à manqué, à madeleines, à muffins, moules carrés, à fond amovible... nous proposons toutes les formes demandées. L'intégralité de nos lignes « Classique », « Profi », « Silver-Top » et « Carat » est fabriquée dans notre usine européenne. Nous sommes particulièrement reconnus pour nos moules à manqué à charnière et fonds amovibles et nos moules à cake extensibles. Nos partenaires apprécient la profondeur

et la largeur de gamme que nous proposons. Le bienfondé de notre offre et la qualité des produits leur assurent de belles ventes et la satisfaction de leur client. C'est ce qu'ils demandent.

## Que recherche le client français d'aujourd'hui ?

**F.C.** – Le consommateur français aime s'équiper en matériel spécifique, qu'il utilise avec beaucoup de créativité. Chez Patisse nous avons décloisonné les usages et rendu nos produits multifonctionnels. C'est le cas du moule à savarin, initialement destiné à la confection de la pâtisserie du même nom, il peut être utilisé pour cuire le pain, une brioche ou toute recette sucrée ou salée ! Nous sommes choisis par les détaillants pour notre large palette d'ustensiles et

d'accessoires et notre mix matériaux. Avec nous, ils peuvent compléter leur offre ou créer un rayon complet de pâtisserie.

## Qu'apporte aujourd'hui la caution d'une fabrication européenne ?

**F.C.** – Les normes européennes sont les plus exigeantes et les plus contraignantes au monde et apportent aux consommateurs la sécurité de consommer des produits respectueux de leur santé et de leur environnement. S'agissant de produit du quotidien c'est fondamental.

“ Nous offrons une multitude de gammes pour une clientèle d'épicuriens qui prend soin de sa santé. ”

## Patisse est lauréat du Grand Prix « Cuisine Actuelle 2022 » avec son tapis de cuisson en silicone.

### Qu'est-ce que cela vous apporte ?

**F.C.** – C'est pour nous un prix très important qui récompense le travail et l'implication de toute l'équipe. Il nous permet aussi de gagner en notoriété, un point que nous voulons mieux travailler. Depuis que j'ai lancé Patisse en France, j'ai cherché à installer le produit plus que la marque. Nous avons désormais la reconnaissance des acteurs de la distribution qui nous sélectionnent pour la fabrication de leur gamme. Le temps est maintenant venu de mettre en avant la marque et de la faire mieux connaître du grand public. C'est essentiel pour notre développement futur.

Nous renforçons également notre présence sur les réseaux sociaux, les salons avec notre participation à Maison&Objet en septembre. Notre prochain grand rendez-vous avec la distribution sera Ambiente à Francfort au mois de février. En France, notre filiale installée à Maule dans les Yvelines peut également compter sur une nouvelle force de vente composée de trois agents expérimentés. Nous sommes en ordre de marche pour poursuivre notre conquête du marché français en restant assis sur nos fondamentaux que sont la qualité des produits, la réalité de la promesse, le soin du service et la bienveillance dans la relation commerciale. ■

patisse®

