

Paru dans

LA VOIX DU NORD - HENIN LENS CARVIN

Tirage : nc

3 novembre 2016



Paru dans

LA VOIX DU NORD - HENIN LENS CARVIN

Tirage : nc

3 novembre 2016

Cerf Dellier, le spécialiste de la pâtisserie, régale les papilles

Gourmands et gourmets, prenez garde. Impossible de ne pas avoir l'eau à la bouche en découvrant le plus grand magasin de pâtisserie d'Europe avec ses 1 000 m², celui de Cerf Dellier, le spécialiste de la pâtisserie. L'enseigne, quelle que soit l'heure, pousse à la fabrication de mets sucrés.



Cerf Dellier répond aux attentes des particuliers et des professionnels par des conditionnements et références multiples.

Paru dans

LA VOIX DU NORD - HENIN LENS CARVIN

Tirage : nc

3 novembre 2016

PAR ISABELLE CONYNCK
henin@lavoixdunord.fr

HÉNIN-BEAUMONT. Par ici, les pâtes à sucre et pâtes d'amande aux couleurs chatoyantes idéales pour réaliser confiseries, modelages puis couvertures de gâteaux. Par là, les kits de chocolats pour habiller bûches, les mini-décors en sucre pour décorer les gâteaux sur les thèmes de saison.

Rien ne manque pour donner libre cours à l'imagination. Une gamme de matériel de pâtisserie est aussi proposée, passant des moules et présentoirs aux outils (empreintes, rouleaux à motifs et découpoirs) puis aux emballages. De quoi satisfaire le pâtissier chevronné ou non qui puisera aussi dans un panel de kits de décors et fleurs en pastillage.

ADAPTATION SANS RÉSERVE

Mais rien ne s'est fait d'un coup de baguette magique. L'entreprise familiale de matériels produits et ustensiles de pâtisserie de Lens a été rachetée à J-F. Cerf en 2011 par le couple Sergent.

Jérôme, ancien directeur commercial de Lactalis, comprend très tôt qu'il a « le commerce dans le sang » et de par son ancien métier, le quinqu connaît la plupart des grossistes français. La boulangerie-pâtisserie l'intéresse, « c'est un métier de services où l'évolution est possible » mais exige 3,5 M€ d'investissements. Son épouse Isabelle tient le magasin et recense les besoins non satisfaits de sa clientèle à une époque où la pâtisserie n'est pas encore boostée par les émissions télé. Le couple choisit de s'adapter à sa demande

et opte pour le développement d'une gamme.

En 2011, l'entreprise compte neuf salariés pour 2 M€ de CA. Cerf Dellier passe à la vitesse supérieure et ouvre en 2012 un second magasin à Lomme puis en 2015 à Hénin-Beaumont. Avec 50 salariés pour 10 M€, la société surfe sur le web et propose 4 marques : Patis'decor, spécialisée dans les articles dédiés à la pâtisserie créative, Technicake avec le petit matériel de réalisation de biscuits et l'outillage avec le modelage de la pâte à sucre, Gatodéco pour la déco et présentation des pâtisseries puis Gatocopy pour personnaliser.

“Continuer d'offrir sans toucher à la qualité les mêmes produits aux particuliers et pros, une profusion de références conditionnées”

Le futur ? « Continuer d'offrir, sans toucher à la qualité, les mêmes produits aux particuliers et pros, une profusion de références conditionnées selon les besoins », précise Jérôme. « Cette progression est l'affaire de tous », dit-il, sourire aux lèvres, en faisant référence aux préparatrices de commande « au métier stratégique » répondant sur internet à plus de 200 commandes par jour, ou encore à Jean-Louis, Dominique et Patrick expédiant les volumineuses commandes des professionnels.

L'enseigne poursuit son expansion. De quoi transformer cette artère où les liquidations se sont succédées et lui redonner son lustre d'antan. ■

Paru dans

LA VOIX DU NORD - HENIN LENS CARVIN

Tirage : nc

3 novembre 2016

Des « tutoriels » pour tout pâtisser !

Cerf Dellier a choisi de se lancer sur le web *via* Youtube en proposant aux aficionados de la pâtisserie faite maison des tutoriels.

SECRETS DE PROS

Au menu, l'explication de différentes façons de fabriquer ses matières premières et gagner du temps dans ses confections, la réalisation par étape de recettes sans oublier des techniques et astuces de chefs et des produits miraculeux pour réussir ses recettes. Un vrai partage de savoir-faire.

Durant deux minutes, le chef Richard, ancien compagnon du de-

voir, sourire aux lèvres et tablier Cerf Dellier sur le dos, se retrouve face à la caméra. Il détaille des secrets de fabrication comme ceux du fraisier, explique comment recouvrir un gâteau de pâte à sucre ou réaliser un glaçage miroir, etc. Il présente aussi des produits miracle ou des nouveautés comme la pâte à modeler au chocolat que l'enseigne est la première à la commercialiser en France.

Rendez-vous le lundi, mercredi et vendredi pour découvrir une technique puis un vendredi sur deux pour une recette. Et il y aura quelques invités surprise... ■



Hélène et Richard forment le duo pour proposer des tutos aux aficionados de la pâtisserie.

QUELQUES CHIFFRES :

- **1932** : fondation de l'entreprise comme grossiste en boulangerie-pâtisserie
- **2011** : date de la reprise de la société par le coupe Sergent
- **2015** : implantation de Cerf Dellier à Hénin-Beaumont
- **50** : le nombre de salariés dans l'entreprise en 2015
- **10 M€** : le chiffre d'affaires de 2015
- **12 000** : le nombre de références de produits
- **4** : le nombre de marques déposées par l'entreprise