



CERF  
DELLIER  
DEPUIS 1932

Dossier de presse



## SOMMAIRE

**Page 3** : Une histoire gourmande qui commence en 1932

**Page 4** : Des produits professionnels de qualité pour les particuliers

**Page 5** : Une entreprise en plein essor

**Page 6** : Chiffres clés

**Page 7** : La gamme Cerf Dellier

**Page 8** : Notre sélection de produits

**Page 9** : Où trouver nos produits ?

**Pages 10 et 11** : Cerf Dellier accompagne ses produits



## Une histoire gourmande qui commence en 1932

Auguste Dellier, belge d'origine, arrive en France en 1918 après la première guerre mondiale, pour participer à la reconstruction. Maçon, il est spécialisé dans la construction de fours de boulangerie traditionnels en briques et crée la société Dellier en 1932. En 1934, il prend une « carte de levure » comme on dit à l'époque c'est à dire qu'il achète une concession de levure ! Au fur et à mesure, les boulangers lui demandent des matières premières et d'autres produits, si bien qu'avec son épouse il ouvre en 1945 une boutique de fournitures pour les boulangers, pâtisseries et glaciers : la boutique Dellier-Wiart à Lens. Marie-Antoinette, sa fille, qui a épousé Albert Cerf, un instituteur, reprend l'affaire en 1955 qui devient «Cerf Dellier». Elle ouvre en 1974, le premier «cash & carry» (magasin en libre-service) dédié à la boulangerie-pâtisserie à Lens. Monsieur Cerf reprend l'affaire familiale en 1978 suite au décès de son épouse. À la fin des années 80, c'est Jean-François, son fils, spécialisé dans l'agencement intérieur, qui

reprend le flambeau. Il perpétue la tradition mais élargit la gamme de produits. Il est le premier à lancer sur le marché français les décors américains et l'impression alimentaire. En 2007, il se lance sur le web et crée le site internet de l'enseigne : [www.cerfdellier.com](http://www.cerfdellier.com). Trois ans plus tard, en 2010, Cerf Dellier affiche un chiffre d'affaires de 2 millions d'euros et compte 9 collaborateurs. C'est en février 2011 que Jérôme Sergent, fort d'une expérience de 20 années dans l'agroalimentaire, fait officiellement l'acquisition de l'entreprise. Quant à Isabelle, après avoir préparé un diplôme d'architecte et travaillé comme architecte d'intérieur pour les magasins d'une grande enseigne de prêt-à-porter, elle crée une entreprise de vente à domicile baptisée «1001 petits bonheurs». C'est justement en 2011, que se pose pour elle la question d'un recrutement au sein de cette société... Et finalement elle rejoindra l'équipe Cerf Dellier en tant que Directrice marketing.



“ *La pâtisserie française... une tradition, une reconnaissance mondiale ! Cela nécessite pour nous une recherche permanente de produits de qualité reconnus par les professionnels et de produits innovants, permettant aux passionnés de revisiter les grands classiques !* ”

Isabelle Sergent, Directrice marketing.

## Des produits professionnels de qualité pour les particuliers

Isabelle et Jérôme Sergent n'ont cessé de structurer, d'innover et de dénicher de nouveaux produits. Chacun avec leur force : Jérôme et cet **esprit d'entreprendre inamovible**, Isabelle et ce **souci de l'innovation permanent**... En surfant habilement sur la tendance du **Do It Yourself** (pratiqué par 71% des français\*) ils ont l'idée de mettre à disposition des particuliers les produits utilisés par les professionnels en **plus petit volume**. Évidemment, il est difficile pour un particulier de commander de la pâte d'amande par bac de 9 kg ou des

bâtons chocolat de boulanger par 500 ! **Ils recrutent, développent et parcourent le monde à la recherche de perles rares**... Ils s'exposent dans les salons professionnels mais aussi au grand public : Maison & Objet, Sugar Paris, Créations & Savoir-faire. Cerf Dellier compte aujourd'hui **52 collaborateurs** et affiche pour 2017 un chiffre d'affaires de **12 millions d'euros**. Afin de continuer à s'épanouir pleinement sur le marché du home-baking, Cerf Dellier poursuit son développement et **installe son nouveau siège à Hénin-Beaumont** ...

\* Étude Opinionway / Salon Créations & savoir-faire réalisée selon la méthode des quotas du 18 au 19 Septembre 2013 auprès d'un échantillon de 1057 personnes représentatif de la population française.

## Une entreprise en plein essor

**Depuis 2011**, Isabelle et Jérôme Sergent n'ont cessé d'innover surfant sur l'engouement du Do It Yourself en boulangerie/pâtisserie. Avec **un chiffre d'affaires multiplié par six en six ans**, Cerf Dellier est promis à un bel avenir ! Pour continuer de s'épanouir pleinement sur le marché du home-baking, l'entreprise franchit un nouvelle étape...

### 5 300m<sup>2</sup> de nouveaux locaux

Après **10 mois de travaux** et un investissement total de **3 millions d'euros**, Isabelle, Jérôme et leur équipe de choc, soit **48 personnes au total**, ont rejoint en février 2015 leurs nouveaux locaux d'Hénin-Beaumont. Le bâtiment flambant neuf de Cerf Dellier accueille aujourd'hui :

- **le siège social de l'entreprise**
- **un entrepôt**, où les produits sont réceptionnés, stockés, reconditionnés, et où sont également préparés les colis.
- **Un magasin de 1000m<sup>2</sup>**, le plus grand dédié à l'univers de l'art du décor pâtissier au nord de Paris.
- **Une cuisine-laboratoire de 90m<sup>2</sup>** équipée pour accueillir des ateliers de pâtisserie, le tournage des tutos et d'émissions de télé comme le concours du meilleur pâtissier des Hauts-de-France « À Vos Marques, Prêts, Pâtissez » ou encore l'organisation de team building. Programmé depuis le rachat de l'entreprise par le couple, ce déménagement permet à Cerf Dellier de continuer à innover et à se développer pour proposer à ses clients toujours plus de produits inédits !



“ Notre installation à Hénin-Beaumont nous permet de regrouper les bureaux, l'entrepôt et un magasin de 1000 m<sup>2</sup> sur un seul site pour plus d'efficacité. Nous nous donnons ainsi les moyens de continuer à progresser et de développer de nouveaux marchés dans de bonnes conditions. Et cela, toujours dans le souhait de répondre au mieux aux attentes de nos clients ! ”

Jérôme Sergent, Président directeur général.



## Chiffres clés

- 2** boutiques : Lomme depuis 2012 et Hénin-Beaumont depuis Avril 2015
- 12** millions de chiffre d'affaires en 2016
- 52** collaborateurs
- 700** m<sup>2</sup> de superficie pour les bureaux de Hénin-Beaumont
- 1000** m<sup>2</sup> de superficie pour le magasin de Hénin-Beaumont
- 1932** Année de création de l'entreprise Dellier
- 1955** L'entreprise Dellier devient Cerf Dellier
- 2011** Année de reprise de l'entreprise par Isabelle et Jérôme Sergent
- 2015** Installation du siège social à Hénin-Beaumont
- 3000** m<sup>2</sup> de superficie pour le nouvel entrepôt
- 3000** références sur nos marques propres
- 8000** références sur le site [www.cerfdellier.com](http://www.cerfdellier.com)
- 12000** références au total

# Nos marques

À l'origine, en 1932, Cerf Dellier vend des articles dédiés à la pâtisserie aux professionnels. Très vite, l'enseigne imagine une gamme de produits professionnels destinés aux particuliers, en les reconditionnant dans des formats adaptés à leur utilisation quotidienne. Pour différencier les 1 200 références de sa gamme, Cerf Dellier crée quatre marques propres : patisdecor, gatodeco, technicake et gatocopy. Aujourd'hui ces quatre marques sont regroupées sous le nom de **patisdecor** avec un code couleur pour chaque famille de produits. Explications !



## L'art de pâtisser et de décorer

La couleur verte est dédiée à l'ensemble des produits de décors pâtisseries alimentaires : chocolats, aides culinaires, pâtes à sucre, pâtes d'amande, sucres aromatisés, pétilnants, colorants, stylos gel, sucre barbe à papa, colle et vernis alimentaires, fondants pâtisseries, beurre de cacao, vermicelles, paillettes, mini billes, perles nacrées, poudres scintillantes etc. Vous avez dit créativité ?



## L'art de la présentation

Derrière la couleur rose se cachent le matériel de présentation : présentoirs à gâteaux, boîtes de transport, cake drums, caissettes à cup cakes, pics bois pour sucettes, cake pops, barbes à papa, bougies, fleurs en pastillage, sujets de mariage, communion, baptême, kits décors complets à thématiques etc. Bon et beau !



## L'art de la fabrication

Sous la couleur bleu, ce sont tous les outils nécessaires à la réalisation et à la décoration de pâtisseries : rouleaux, découpoirs, moules à gâteaux, outils de modelage, rouleaux décors rubans, poinçons formes ajourées, lisseurs pâte à sucre, spatules, douilles etc. Pour bien travailler, il faut le bon matériel !



## L'art de l'impression alimentaire

Pour le matériel d'impression alimentaire, il faudra se référer à la couleur orange. Imprimante, feuilles de sucre à choisir en fonction du support pâtisseries sur lequel elles seront déposées (mousses, supports secs et chantilly), feuilles azyme, cartouches d'encre alimentaires etc. La personnalisation est en marche !

# Le petit nécessaire des grands gourmands

*Afficionados de la pâtisserie ou grands gourmands, amateurs éclairés ou débutants, soyez les bienvenus chez Cerf Dellier ! Comme l'on dit souvent, pour bien travailler, il faut avoir les bons outils, et ça tombe bien parce qu'ici, nous vous proposons du matériel de professionnels. Matières premières, ustensiles, petits trésors de la décoration et présentoirs de toutes formes... difficile de ne pas trouver son bonheur. En choisissant de décliner des produits miracles dans différents formats, Jérôme et Isabelle Sergent ont su s'adapter aux demandes des pros et des particuliers. Aujourd'hui Cerf Dellier propose plus de 12 000 références pour allier pâtisserie et créativité, parmi elles, voici quelques trésors qui feront craquer tous les pâtisseries.*



Pour tous les pâtisseries qui ont des difficultés avec le travail du chocolat en décor, Cerf Dellier a la solution. Le chocoflex est une pâte à modeler au savoureux goût de chocolat. Facile à travailler, c'est le produit idéal pour réaliser de jolis et fins décors afin d'habiller un gâteau. Il se colle sans additifs et durcit en 24h ! Saveurs chocolat noir, chocolat au lait ou blanc, il y en a pour tous les goûts !



Pas toujours facile d'emballer un gâteau, surtout quand il est haut ! Grâce aux jolies boîtes à gâteaux entièrement imaginées par Cerf Dellier, la galère du transport c'est terminé. Elles sont idéales pour les layer cake et gâteaux en pâte à sucre. Et pourquoi pas leur ajouter un joli nœud en satin noir qui sublimerait l'arrivée du dessert à table ?



Pour garnir chocolats et entremets, la solution idéale se trouve du côté de chez Patisdecor grâce à sa nouvelle gamme de pralinés en format 200g. Noix de cajou, noix de pécan, pistache, amande, noisette, noix et amande noisette, sept délicieuses saveurs classiques et originales pour se laisser aller à des recettes savoureuses !



Les gâteaux de pâtisseries vous font rêver avec leur couverture lisse brillante et colorée ? Alors la pâte à sucre à dérouler est faite pour vous ! Déclinée en 10 coloris c'est la solution idéale pour couvrir vos gâteaux sans accrocs. En plus de contenir la quantité idéale de pâte à sucre pour couvrir un gâteau rond d'une vingtaine de centimètres de diamètre, elle est très résistante et ne colle pas aux doigts.



Disponibles en trois tailles différentes, ces poches à douilles réutilisables vont vite devenir l'accessoire indispensable de toutes les cuisines ! Ultra résistantes et très souples elles sont idéales pour un pochage précis. Sa surface extérieure plus rugueuse permettra une meilleure prise en main. Le procédé de soudure du sac garantit une hygiène parfaite. Et en plus elles sont lavables au lave-vaisselle.



Pour réaliser de jolies décorations détaillées, Cerf Dellier a lancé une gamme de douilles à fleurs : 24 variétés différentes pour une déco 100% fleurie ! Pétales, fleurs complètes ou pistils, ces douilles rendront vos desserts uniques et élégants ! Une crème gourmande et colorée selon vos envies, un assortiment de ces douilles, et à vous les gâteaux printaniers !

## Où trouver nos produits ?

Basée historiquement à Lens, Cerf Dellier a aujourd'hui à son actif deux magasins dans la région Nord-Pas-de-Calais : celui d'Hénin-Beaumont (qui remplace le magasin de Lens) et celui de Lomme. Et pour les clients qui ne sont pas de la région, Cerf Dellier est également présent sur le web avec quatre plateformes de vente sur Internet.



**Cerf Dellier Lomme (59)**



**Cerf Dellier Hénin-Beaumont (62)**



**Cerfdellier.com** est le principal site de vente de l'enseigne ! Plus de 8 000 références y sont proposées. Vous y trouverez l'un des plus larges choix d'articles de décoration et d'ingrédients pâtisseries sur le web.



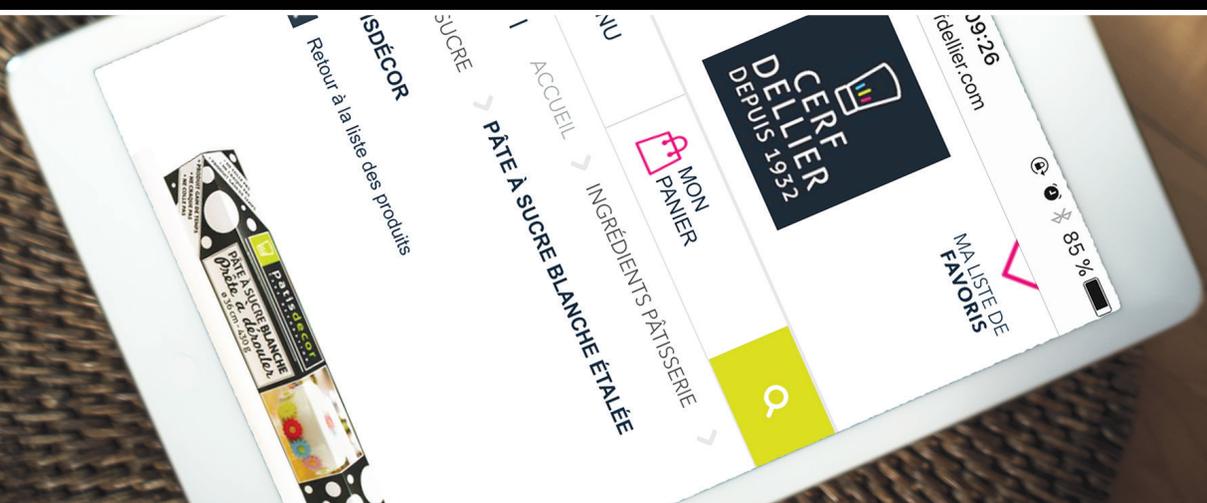
**Cake-in-stock.com**, créé en 2013, compte actuellement plus de 2 000 produits. Le site est destiné aux revendeurs professionnels et permet d'acheter les produits à l'unité au tarif professionnel, et propose des remises à l'achat au conditionnement par cartons.



**Pate-a-sucre.fr** regroupe plus de 900 références et 8 marques de pâtes à sucre connues et reconnues comme Patisdécor, Renshaw, Wilton ou Satin ice. Vous y trouverez aussi le matériel et les accessoires dédiés au cake design.



**Print-eat.fr** est consacré à l'impression de décors comestibles pour vos gâteaux ! Disques, rectangles, contours ou toppers de cupcakes, il est possible d'imprimer votre photo sur de nombreux supports. Nous vous proposons aussi un large choix de thèmes pour habiller votre photo.

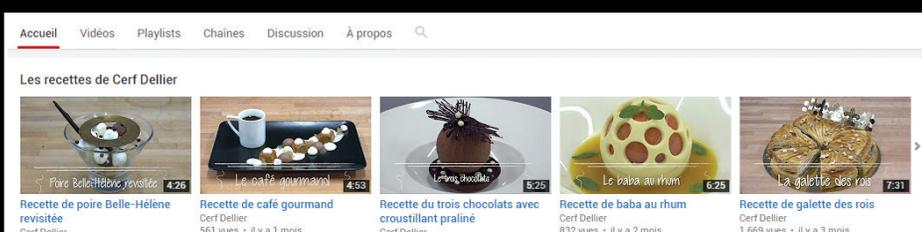




# Tutos : Les secrets de Cerf Dellier



Afin d'accompagner ses clients dans l'utilisation des produits, Cerf Dellier a lancé en Septembre 2016 « Les secrets de Cerf Dellier ». Chaque semaine sont publiés des tutos sur les pages YouTube et Facebook de l'enseigne. Tutos techniques de deux minutes et recettes originales et revisitées ne manquent pas de séduire les clients. Du fraisier au Rainbow cake en passant par les guimauves au chocolat ce sont aujourd'hui plus de 60 vidéos qui sont proposées aux amateurs de pâtisserie. Ces tutos les accompagnent dans l'utilisation des produits et leur permettent de réaliser toutes leurs envies pâtissières.



Rendez-vous vite sur la chaîne Youtube Cerf Dellier pour découvrir l'intégralité des tutos !

## « Comment faire des mini-pommes d'amour ? »



**Étape 1 :** Pour réaliser 10 mini-pommes d'amour vous aurez besoin de deux pommes peu juteuses, 150 g d'Isomalt, 10 g d'eau, quelques gouttes de colorant hydrosoluble rouge fraise, quelques gouttes d'arôme pomme d'amour et 10 bâtons de sucette.

**Étape 2 :** Après les avoir lavées, formez des mini billes de pomme avec un cuillère parisienne.



**Étape 3 :** Avec du papier absorbant, retirez le jus qui s'est écoulé pendant la découpe.



**Étape 4 :** Plantez des bâtons de sucette dans vos billes et laissez-les sécher sur du papier absorbant le temps de préparer l'Isomalt.



**Étape 5 :** Sur votre plan de travail, déposez une feuille cuisson et coincez une plaque de polystyrène entre deux objets lourds afin de suspendre vos sucettes tête en bas.



**Étape 6 :** Pour le sirop de sucre : mélangez l'Isomalt avec 10 g d'eau.



**Étape 7 :** Faites fondre le tout 3 minutes au micro-ondes à puissance maximum. Sortez le mélange en faisant attention à ne pas vous brûler. Mélangez, puis remettez-le 3 minutes.



**Étape 8 :** Lorsque l'Isomalt est bien fondu, ajoutez quelques gouttes de colorant liquide hydrosoluble. Pour voir la couleur finale, formez un petit filet avec une cuillère. Si la couleur ne vous convient pas, rajoutez quelques gouttes de colorant.



**Étape 9 :** Laissez le mélange refroidir, il ne doit plus y avoir de bulles.



**Étape 10 :** Ajoutez quelques gouttes d'arôme pomme d'amour, pour la gourmandise.



**Étape 11 :** Lorsque le mélange a épaissi, trempez-y vos billes de pommes en intégralité et plantez-les, la tête en bas, dans la plaque de polystyrène.



**Étape 12 :** . Voici comment réaliser des pommes d'amour très gourmandes ! Leur format miniature est idéal pour égayer un goûter d'anniversaire !



**CERF  
DELLIER  
DEPUIS 1932**

**[www.cerfdellier.com](http://www.cerfdellier.com)**

**Contact presse :**

Hélène Debreyne

06 72 59 21 97

03 21 28 40 32

[helene.debreyne@cerf-dellier.com](mailto:helene.debreyne@cerf-dellier.com)

