

Commerce, industrie, agriculture

La maison Lamielle sur tous les fronts

A quelques jours de Noël, la maison Lamielle multiplie les initiatives. Et Dieu sait qu'il faut redoubler d'imagination en ces temps moroses...Après sa traditionnelle présence au salon de la gourmandise, son distributeur de chocolats, l'équipe est à pied d'œuvre pour satisfaire les gourmets en travaillant le cacao sous toutes ses formes.

Entretien avec l'incontournable Philippe Lamielle.

Philippe, quel bilan dressez-vous du dernier salon de la gourmandise ?

Le bilan est bon. On est satisfait de la fréquentation des allées et des stands. On a eu une belle affluence et cela a commencé dès vendredi. Puis, on a observé une continuité samedi et dimanche. On est sur des bases record. Tout le monde est ravi.

Avez-vous augmenté vos prix consécutivement à la hausse des matières premières et du sucre de glucose ?

Non, on ne peut pas répercuter et augmenter continuellement les prix. On rogne sur les marges car on tient à préserver le pouvoir d'achat de notre clientèle.

Y-a-t-il des nouveautés ?

Oui, l'équipe innove chaque année. On concocte des œuvres créatives sur le thème de Walt Disney ou autres dessins animés. Puis, on a gardé les incontournables qui font la renommée de notre établissement, les fameux ballotins, spinadors, les contes de fées, les 7 péchés capitaux, les pâtes de fruits, nougats, Calissons, madeleines...

Avec cette conjoncture difficile, quels leviers actionnez-vous pour être attractif ?

Il ne faut pas se disperser. Il est essentiel de préserver la fraîcheur et la qualité des produits en rayon. On mise sur la lumi-



Philippe Lamielle prépare Noël

nosité, la vitrine de notre boutique, sur les couleurs. Aussi, on rivalise d'imagination pour confectionner des œuvres toujours plus originales. Par ailleurs, on a déjà installé un distributeur réfrigéré de chocolats qui nous donne satisfaction.

Les retours sont-ils encourageants concernant votre distributeur ?

Oui, il est installé depuis plus d'un mois à côté de la boutique. L'investissement est considérable. C'est de la vente additionnelle qui n'est pas négligeable. Il faut ravitailler les casiers tous les jours. Cela fait parler et enchante les personnes qui ont une amplitude de travail importante.

La Saint-Nicolas arrive vite...

Oui, nos traditionnels Saint-Nicolas en

chocolat (noir ou lait) constituent un très bon produit d'appel et c'est une idée de cadeau toujours appréciée à côté du défilé.

Les fêtes de Noël sont un moment fort et constituent un pic d'activité...

Tout à fait, nos équipes sont à pied d'œuvre pour répondre à la demande. Ils travaillent à 200% puisque cet événement génère 40 % de notre chiffre d'affaires derrière Pâques (50%). On a aussi des commandes à honorer à distance dans toute la France. Noël est un moment de fête. Les petites douceurs, les gâteries, sont davantage appréciées à leur juste valeur.

Propos recueillis par Samuel Peudenier