

MARLY

# La Lucullus de Valenciennes se diversifie et se tourne vers l'export !

► Marie-Annick WOZNIAK

Souvent présente au menu des fêtes de fin d'année, la langue Lucullus, un produit gastronomique typiquement valenciennois qui allie langue fumée et foie gras, est fabriquée à deux pas de Valenciennes, à Marly exactement. À l'origine, la SARL Lucullus est une entreprise familiale où la transmission des recettes se fait de génération en génération depuis un demi-siècle, spécialiste des produits à base de foie gras et désormais d'accompagnements et de nouveautés (confits, confitures, marbrés...). La célèbre recette est désormais présente hors de nos frontières. Découverte d'une entreprise familiale qui a su se diversifier, lisser l'activité et pérenniser l'entreprise...

L'histoire commence dans les années soixante. M. Parent, traiteur renommé de Valenciennes, confie lors de son départ en retraite sa recette de Lucullus à la grand-mère de Juliette Vanbesien. Dans les années quatre-vingt, la



De gauche à droite : Augustin Motte, directeur, Juliette Dendievel-Vanbesien, directrice du développement et de la recherche, Joe O'Toole, président et Jérôme Boddaert, directeur adjoint.

recette est transmise à ses deux fils, dont Claude Vanbesien, le père de Juliette, qui rend célèbre la fameuse Lucullus de Valenciennes durant 20 ans. En 2000, sa fille Juliette, avec la marque "Les Recettes de Juliette", reprend le flambeau avec plusieurs associés afin de pérenniser cette recette régionale ancestrale dans le respect de la tradition et du savoir-faire familial. Transmise au travers des trois générations, Juliette Dendievel-Vanbesien, l'actuelle directrice de la recherche et du développement, a conservé le savoir-faire et développé une société capable de répondre aux exigences des grande et moyenne surfaces et de la restauration hors foyer. La société Lucullus a, ces huit dernières années, également créé une gamme d'accompa-

gnements en confits d'oignon et de figue afin de développer et de dynamiser l'univers du foie gras. C'est en septembre 2009 que Juliette s'est associée avec un entrepreneur régional, Augustin Motte, qui, avec le soutien d'un groupe restreint de personnes privées, a pris une participation majoritaire dans la société et occupe le poste de directeur général au côté de Joe O'Toole, président de la société, un Irlandais qui

connaît les papilles de nos voisins anglo-saxons et qui a bien envie d'approcher le marché américain avec ces confits du fromager. Car, dit-il, avec son joli accent : "Les Américains aiment grignoter du fromage à l'apéritif, alors pourquoi ne pas leur proposer nos confits et autres chutneys de raisins ou cerises ?"

**Juliette reste fidèle à la tradition.** Juliette reste ►►►

## Infos clés

**Entreprise :** Lucullus  
**Statut :** SARL  
**CA :** 2,5 millions d'euros  
**Effectif :** 18 salariés – 2 apprentis.  
**Dirigeant :** Augustin Motte  
**Création :** 2000

**Ville :** Marly (59770)  
**Web :** www.lucullusdevalenciennes.com  
**Siret :** 435 049 853 00011  
**NAF-APE :** 1013A – préparation industrielle à base de viande

►►► fortement impliquée dans la société qu'elle a fondée et garde 10% du capital et le marketing afin de continuer les développements de gammes entrepris sous les marques "Les Recettes de Juliette" et "Les Saveurs de Mamie". Notamment avec le lancement d'une gamme de crumbles individuels sucrés et salés, ainsi qu'une gamme de confits pour fromage. Augustin Motte, quant à lui, a été formé en école d'ingénieurs à Lille (Isa) et occupait le poste de directeur commercial au sein d'un grand groupe agroalimentaire international. Le souhait des nouveaux associés est de préserver et pérenniser le savoir-faire "produit", les qualités et techniques existantes, et de développer la société sur ces solides fondations. En ce sens, Claude et Claire Vanbesien continueront

à représenter la société commercialement et continueront de contribuer à l'évolution de la société au travers de leur engagement total.

Pour les dirigeants de l'entreprise, la Lucullus ne doit pas connaître de hauts et de bas dans l'année. *"On ne peut envisager de ne travailler que pour les fêtes de fin d'année. Donc, pour générer des ventes en dehors des fêtes, il a fallu imaginer d'autres recettes toujours distribuées en grande surface. Ainsi est né le marbré de canard au foie gras, accompagné d'un confit d'oignon, pour deux personnes et vendu autour de cinq euros, contre quinze euros le ballotin de Lucullus, note Augustin Motte. Une recette au saumon a aussi été créée. C'est un bon moyen de faire découvrir la Lucullus toute l'année."* La performance de l'entre-

## L'ESSENTIEL

• 2000 : création de Lucullus SARL par Juliette Dendeviel-Vanbésien, troisième génération de la famille Vanbésien à fabriquer l'authentique Lucullus de Valenciennes.

– 2002 : année de la diversification avec le lancement des "Recettes de Juliette", gamme de confits, chutneys et découpes de viandes cuites.

• De 2004 à 2008 : investissements industriels avec l'automatisation des productions de confits et Lucullus.

• 2009 : extension de la gamme entrées traiteur (crumbles), de la gamme confits (confits du fromager), relookage des produits à marque ("Les recettes de Juliette"), lancement des premiers desserts (crumbles sucrés), investissements et extension de l'usine (nouvelle ligne de confits : 150 K€) et nouvelle structure.

prise a aussi été passée à la loupe : cette fois les dirigeants ont investi dans du matériel de conditionnement ; l'étiquetage et l'assemblage des pots sont assurés par des centres d'aide par le travail. Une ligne de production a été automatisée : ce sont 4 000 pots de confits qui sortent à l'heure.

De plus, 500 000 € d'investissements ainsi que 10 à 15 embauches sont prévus sur trois ans. ■

Lucullus – Les Recettes de Juliette  
– 140, rue Saint-Saulve 59770 Marly.  
Tél. : 03 27 51 89 10 – fax : 03 27 41 68 98 – lucullus.sarl@wanadoo.fr

## Marc Burg, sous-préfet en visite à Marly

Marc Burg, sous-préfet de Valenciennes, a souhaité mettre en avant le dynamisme des PME et TPE et leurs efforts en matière d'emploi. C'est ainsi qu'il s'est rendu dernièrement en visite chez Lucullus. Pour le représentant de l'Etat, *"la société Lucullus est l'exemple d'une PME qui, au travers de démarches fortes de développement, d'investissement et d'innovation, s'engage en faveur de l'emploi. Afin de poursuivre son développement et de conquérir des parts de marché, la Lucullus s'est surtout engagée en 2009 dans une importante démarche pluriannuelle d'investissement d'un montant total de 645 000 euros sur quatre ans, qui doit aboutir à la création d'au moins dix emplois pérennes, soit une multiplication par 2,5 de ses effectifs permanents"*. Cette entreprise illustre aussi la qualité de la production agroalimentaire du terroir valenciennois. Elle met aussi en lumière les investissements des PME soutenues par l'Etat et la défense de l'emploi sur l'arrondissement. Afin de financer son projet de développement, cette entreprise bénéficie d'un prêt à taux bonifié dans le cadre du fonds d'intervention mis en place au titre de la convention de revitalisation PPG.

Les petites et moyennes entreprises (PME) sont les principales créatrices d'emploi en France. Sur les 2,8 millions d'emplois nouveaux créés en France durant ces 20 dernières années, 2,3 millions l'ont été par les PME. L'Etat soutient et accompagne, notamment au travers d'Oséo, les petites et moyennes sociétés dans leur développement. Les PME et TPE occupent une place essentielle au sein du tissu économique du Valenciennois. Ainsi, 87% des entreprises du Valenciennois se composent de moins de 10 salariés. Celles réunissant 10 à 50 salariés représentent quant à elles près de 10% du total. Elles assurent plus de 43% de l'emploi salarié du secteur privé au sein de l'arrondissement.



© Alexandre Wozniak