

**GASTRONOMIE** De douze à vingt salariés en période de pointe, deux sites de production, un chiffre d'affaires de 3 millions d'euros. Reprise en 2009 par Augustin Motte et Joe O'Toole, la société Lucullus se porte plutôt bien et entend miser sur l'export.

## Chez Lucullus, tradition rime avec diversification

C'est en 2009 qu'Augustin Motte et Joe O'Toole ont repris l'entreprise familiale Lucullus, située à Marly. Dès son arrivée, la nouvelle équipe a eu à cœur de relever un challenge, celui de la saisonnalité. « Nos produits phares comme le foie gras et la Lucullus de Valenciennes se vendent surtout en période de fêtes. Pour soutenir notre activité, il était donc important de développer une gamme de produits non saisonniers, ce qu'avaient déjà commencé à faire nos prédécesseurs avec les confits d'oignons et de figes », explique Augustin Motte. Fort de ce constat, l'entreprise a recruté un acheteur et un responsable qualité recherche et développement avec la ferme intention d'innover. De nouveaux confits spécifiquement adaptés aux différentes familles de fromages ont ainsi vu le jour, comme par exemple, le pomme-poire au piment d'Espelette pour les comtés et les roqueforts. À cela s'est ajouté le lancement de produits de niche comme le foie gras hallal. « Nous avons aussi eu l'idée de commercialiser des parts individuelles de Lucul-

lus, ce qui permet aux consommateurs de se faire plaisir sans acheter un bloc », poursuit le directeur général, qui souhaite également faire évoluer la gamme accompagnant les tables de fêtes.

### Deux sites de production

La stratégie porte ses fruits et Lucullus a ouvert un deuxième site de production en 2012, rue Ernest-Macarez à Valenciennes. On y fabrique confits et confitures. « La société emploie entre 12 et 20 salariés en période de pointe et a réalisé en 2011 un chiffre d'affaires de 3 millions d'euros. La Lucullus représente 30 % du total contre 65 % lors de la reprise et la part des confits est passée à 40 % », se réjouit Augustin Motte. Il souhaite désormais développer les exportations : « Nous sommes déjà présents sur le marché anglais et commençons à attaquer la côte est des États-Unis. Nous espérons également démarrer à Dubaï et aimerions travailler en Chine. » Nul doute, 2013 sera placée sous le signe de Lucullus ! ●

[www.lucullus-valenciennes.fr](http://www.lucullus-valenciennes.fr)

### LA PAROLE À...



**Augustin Motte**  
Directeur général de Lucullus

### « Les Valenciennois sont nos meilleurs ambassadeurs »

« La Lucullus que nous produisons est basée sur une recette qui se transmet depuis trois générations. Elle est fabriquée à la main à partir de langue de bœuf et de foie gras. Il faut cinq jours pour la faire. Nous en produisons 25 tonnes par an, soit 80 000 portions. Notre savoir-faire fait partie du patrimoine valenciennois et d'ailleurs il existe une confrérie de la Lucullus de Valenciennes. Les études que nous avons réalisées démontrent que, dans le Valenciennois, elle est consommée par toutes les catégories sociales, ce qui n'est pas le cas à Lille. Chez nous, c'est un produit hyper-familial. D'ailleurs, les Valenciennois sont très fiers d'en offrir à leurs amis. Ils sont nos meilleurs ambassadeurs. » ●



25 tonnes de Lucullus sont fabriquées à Marly.