

VINGT TONNES DE LUCULLUS PAR AN

Et des confitures qui cartonnent !

MARLY L'entreprise Lucullus, basée à Marly, a décroché la médaille d'or au salon de l'agriculture pour sa confiture à la fraise. Si la Lucullus reste son principal savoir-faire, l'entreprise se diversifie.

Depuis 2009, la véritable Lucullus de Valenciennes est représentée par Augustin Motte, un quadra aux yeux bleus, le sourire facile, le costume décontracté, les cheveux dans le vent. Un gestionnaire qui a insufflé un coup de jeune à un produit âgé de presque 90 ans. Augustin Motte nous a ouvert les portes de cette institution, rue de Romainville à Marly. Entre l'attachement à un savoir-faire artisanal et le lancement de nouveaux produits, le directeur général de l'entreprise nous explique ce qui fait le succès de la Lucullus aujourd'hui encore, et plus que jamais.

L'Observateur du Valenciennois : Comment se porte votre entreprise ?

Augustin Motte : Nous employons dix-huit salariés, dont seize en CDI et dix salariés saisonniers pour la fabrication de la Lucullus de juin à octobre. Ils n'étaient que six en 2009. Preuve que l'entreprise s'est bien développée. Notre chiffre d'affaires est de 4 millions d'euros. La Lucullus représente 50 % des parts de marché. L'autre moitié provient des confits et confitures. Nous produisons vingt tonnes de Lucullus par an.

La Lucullus a-t-elle un rayonnement national voire international ?

Le chef étoilé Thierry Marx en a déjà utilisé pour ses recettes. Et l'astronaute Thomas Pesquet en a

L'astronaute Thomas Pesquet a consommé de la Lucullus dans l'espace



Augustin Motte a lancé les cinq références de confitures en 2015. L'une d'elles a déjà été médaillée au Salon de l'agriculture.

À l'origine

La Lucullus tient son nom d'un général romain réputé pour ses somptueux festins. Néanmoins, c'est à un restaurateur Valenciennois, Edmond Laudouar, que l'on doit sa création. La Véritable Lucullus de Valenciennes, labellisée Saveur en Or, associe la délicatesse du Foie Gras à la robustesse de la langue de bœuf fumée.

consommé dans l'espace ! Tout ça nous a fait une bonne pub. Nous exportons aussi nos confits au Canada et en Angleterre.

Quand avez-vous lancé les confits et pourquoi ?

On ne peut pas se développer que sur la Lucullus. Nous sommes obligés de diversifier l'activité pour pérenniser l'entreprise. Les confits d'accompagnement ont été lancés en 2002 par Juliette, héritière de l'entreprise. En 2009, elle a souhaité céder l'entreprise à un gestionnaire. J'étais déjà dans l'agro-alimentaire avant, dans les poulets. La Lucullus est un super produit du terroir. Un vrai savoir-faire. Et les confits apportent de la modernité. Nous fabriquons des purées d'oignons, par exemple, pour la grande distribution et l'industrie (Boulangerie Louise, Brioche dorée,

Gamm Vert, O'Tera etc) mais aussi pour les épicerie fines. Des confits pour accompagner le fromage toute l'année, des confits pour travailler le foie gras pour les fêtes de fin d'année, ou encore du coulis pour le fromage blanc.

Et la confiture ?

Nous avons lancé cinq références de confitures en 2015. Nous avons l'ambition d'être le confiturier régional de référence. Nous travaillons avec les fraises du marché de Phalempin. Et nous allons bientôt lancer notre pâte à tartiner.

Combien de pots fabriquez-vous par an ?

Nous fabriquons 1,3 millions de pots de confits et 300 000 pots de confitures. Nos confitures se vendent bien, surtout la médaillée au concours général agricole du

Salon de l'agriculture en 2015.

Quel est le secret de fabrication de votre confiture ?

Les matières premières, la rapidité de cuisson, et nous utilisons de la cassonade à la place du sucre.

Quelles sont vos perspectives pour l'entreprise ?

Nos locaux ne nous permettent pas de stocker nos produits. On aimerait créer un bâtiment, dans le Valenciennois, où nous pourrions tout regrouper. Par ailleurs, le bâtiment actuel n'est pas très pratique en terme d'accessibilité, de stationnement etc.

Propos recueillis par Pauline Bayart

LUCULLUS, EN DATES

Moyen-Âge

Les maîtres laissaient aux manants les parties les moins nobles du bœuf, comme la langue. Ces derniers prirent l'habitude de la

fumer pour mieux la conserver et lui donner du goût et du moelleux.

1930

Réservée aux repas d'enterrements, la langue fumée était servie telle quelle... Mais un jour, un couple de Parisiens venus à Valenciennes, a demandé une version plus raffinée de la langue de bœuf.

C'est ainsi qu'un restaurateur, Edmond Laudouar, a eu l'idée de l'enrichir d'une mousse de foie gras et de lui donner le nom de ce général romain réputé pour ses somptueux festins et sa façon hors pair d'innover :

Lucullus.

2002

L'entreprise Lucullus se diversifie en proposant des confits créés par Juliette, l'héritière de l'entreprise.

2009

Augustin Motte devient le directeur général de l'entreprise. En plus de la Lucullus et des confits, il lance les confitures. Et bientôt la pâte à tartiner.

2015

La confiture obtient la médaille d'or au salon de l'agriculture.



Lucullus : une fabrication artisanale

La Lucullus, c'est une dizaine de couches de foie gras et de langue de bœuf.

En entrant dans l'usine, l'odeur du foie gras vient chatouiller les narines. Avant de trôner, toute pimpante, dans vos assiettes, la Lucullus passe par différentes étapes. La langue de bœuf, de chez Bigard, est d'abord salée, puis fumée au bois de hêtre, pour donner du goût, et cuite au court-bouillon. Dans un long moule de forme rectangulaire, la langue de bœuf et le foie gras sont assemblés. Une tranche de langue, et le foie gras

par-dessus, déposé avec une poche à douille. L'opération est répétée une douzaine de fois pour donner ces tranches successives visibles. Augustin Motte souhaite préserver ce savoir-faire à la main. Certes, cela prend plus de temps, mais le charme de la vraie Lucullus est ainsi maintenu. « Si nous automatisions la fabrication, le produit se démocratiserait et se vulgariserait. Les clients sont prêts à payer pour cette main d'œuvre. »