

LA LUCULLUS S'AGRANDIT À PROUVY

« On vise 7,5 millions de chiffre d'affaires en 2022 »

MARLY Le symbole de la gastronomie valencienne s'apprête à écrire une nouvelle page de sa longue histoire en quittant son bâtiment historique de Marly pour une construction spacieuse dans la zone industrielle de Prouvy.

Lucullus de Valenciennes". Ces mots, peints en noir sur fond clair, trônaient au sommet de la bâtisse en briques, imposante et surannée, route de Saint-Saulve à Marly. C'est ici qu'est fabriquée cette subtile alternance de langue de bœuf et de foie gras. C'est ici aussi que vous avez probablement acheté ces mets raffinés pour les fêtes de fin d'année, dans la boutique prévue à cet effet, au rez-de-chaussée. A l'étage, se trouvent les bureaux. Celui d'Augustin Motte, le directeur général de l'entreprise Lucullus, est dans les combles. En dix ans de présence à la tête de Lucullus, il a permis à l'entreprise de doubler son chiffre d'affaires, passant ainsi de 2,2 millions d'euros à 4,9 millions en 2018. Et comme le dirigeant ne compte pas s'arrêter en si bon chemin, il s'est lancé un challenge qui devrait permettre à Lucullus de produire en plus grande quantité, de se développer et d'améliorer les conditions de travail des salariés. Le déménagement dans un bâtiment neuf de 3 000 m² aura lieu en février 2020.



Rue Émile Cézaire, le nouveau bâtiment permettra aux clients d'observer le processus de fabrication à travers les grandes baies vitrées.

L'Observateur : Pourquoi avez-vous décidé de quitter les locaux historiques de l'entreprise Lucullus ?

Augustin Motte : Le but premier est de réunir nos deux sites : celui de Marly qui fabrique la Lucullus et le foie gras, et celui de Valenciennes (à côté des abattoirs), créé

Nous allons embaucher un directeur de production et des opérateurs

en 2013, pour les confits d'accompagnements et les confitures (lancées en 2015). Aujourd'hui, on

Non stop

25 tonnes de Lucullus sont produites chaque année dans l'atelier de fabrication. Le chiffre devrait augmenter lorsque l'entreprise aura déménagé. En ce mois d'avril, les langues de bœuf sont déjà en train d'être fumées et des saisonniers sont recrutés afin que la Lucullus soit prête pour les fêtes de fin d'années 2019.

est à l'étroit sur ces deux sites. Ce sera plus pratique de réunir tout au même endroit (ateliers de fabrication de la Lucullus et des confits, bâtiments administratifs et magasin) et nous pourrions produire davantage. Le but est de continuer à se développer dans des bâtiments neufs, plus fonctionnels, pour améliorer les conditions de travail du personnel, réaliser des économies d'énergies etc.

Où en est la construction du nouveau bâtiment dans la ZI de Prouvy Rouvignies ?

Les travaux ont démarré le 7 janvier 2018 sur un terrain de 2 hectares, pour un investissement global de 6,2 millions d'euros. L'entrée se fera au niveau du restaurant Le Ripaille, à côté d'Oxylam et Michelin. Sur ce terrain, nous aurons la

capacité de déplier le bâtiment en portefeuille pour développer l'activité sur 11 000 m². Les deux sites où nous travaillons actuellement et que nous louons seront fermés. Cela fait trois ans que nous travaillons sur ce déménagement. Une station d'épuration, pour un montant de 450 000 euros, va être construite sur place pour que nous soyons autonome dans le traitement de notre eau.

Une entreprise qui cherche à se développer est une entreprise qui se porte bien, n'est-ce pas ?

Le contexte est favorable car les produits régionaux ont le vent en poupe. En tant que PME, on a une capacité d'adaptation plus rapide que les grands groupes. On profite de notre agilité pour aller vite sur le marché. On a le goût de

l'innovation, même si la Lucullus a été inventée en 1950. On aime les challenges. Notre croissance est de 10% par an. Notre objectif est d'atteindre les 7,5 millions de chiffre d'affaires d'ici 2022 - 23, en favorisant une croissance régulière, raisonnable et maîtrisée. Nous avons à cœur de préserver la magie du produit Lucullus. Même si nous voulons grandir, cela ne se fera pas au détriment de nos produits. Pas question de vulgariser la Lucullus et d'inonder le marché.

Ne ressentez-vous pas un pincement au cœur de quitter les vieux murs de la Lucullus ?

C'était une maison bien connue des Valenciennois, c'est l'âme de la société. Trois générations s'y sont succédé. Alors oui, c'est triste, mais on regarde vers l'avenir. **P.B.**

La Lucullus et les confits par-delà les frontières de la France

ECONOMIE

La Lucullus est une fierté valencienne d'autant plus prestigieuse qu'elle s'exporte désormais bien au-delà de nos frontières. Les confits sont consommés par les Anglo-Saxons pour agrémenter les fromages au moment de l'apéro. Une exportation qui représente 2% du chiffre d'affaires de l'entreprise. Il y a trois mois, le savoir-faire local a fait un long voyage jusqu'au pays du soleil levant où les Japonais sont très friands de gastronomie française. La Lucullus a même fait un petit tour dans l'espace, pour régaler les papilles de notre spationaute français Thomas Pesquet. « Le chef Thierry Marx

avait concocté une Lucullus à la truffe pour Thomas Pesquet lors de son voyage spatial. On a repris la bonne idée ! indique Augustin Motte, le directeur de l'entreprise Lucullus. On a réussi à attirer une clientèle nationale et plus seulement régionale grâce à ce produit dérivé. »

CRÉÉE IL Y A 70 ANS

L'entreprise Lucullus n'en finit pas de se lancer dans de nouveaux projets. Vente sur Internet depuis un an, volonté de développer les confitures bios et allégées... 70 ans après sa création, la Lucullus ne semble être qu'au début de son histoire.



La confiture développée par l'entreprise depuis 2015 a déjà remporté trois médailles au concours général agricole. Fraîse, framboise et cassis ont été primées.