

# L'ÉCOSYSTÈME DE LUCULLUS

Par Valérie SALVAGE - Infographie Sylvie LEFEBVRE

## Siège social



PROUVY



Date de création

**2000**



Nombre de salariés

**19**



## Le pitch

Lucullus est une entreprise familiale qui doit son nom à la spécialité culinaire valencienne à base de langue de bœuf et de foie gras. La maison propose également une gamme traiteur autour du foie gras et une gamme de confits et confitures.

« Nous nous approvisionnons au maximum dans la région et privilégions au maximum l'artisanal », souligne Augustin Motte. « Notre objectif est de produire de façon artisanale, à la main, mais avec une approche industrielle en ce qui concerne le conditionnement, la logistique, etc. »

## L'histoire de l'entreprise

Créée en 2000, la maison défend la recette originale de la lucullus. Juliette Vanbesien, la fondatrice de l'entreprise, la tenait de sa grand-mère, qui la tenait de M. Parent, un traiteur renommé de Valenciennes. En 2009, Augustin Motte reprend la société et développe le concept avec les confits puis les confitures à partir de 2015. En partenariat avec des producteurs de la région (comme ceux de Phalempin), ces confitures ont remporté de nombreuses récompenses. « Cela permet aussi de désaisonnaliser notre production, le foie gras n'étant produit que lors des fêtes de fin d'année. »



Chiffre d'affaires

**5,3 millions d'euros**  
attendus en 2021

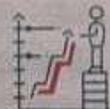
C'était 4,2 millions en 2020 et 5,2 millions en 2019



## Les projets

Côté traiteur, l'entreprise est en train de développer une recette de potjevleesch entièrement à base de produits de la région.

Côté confitures, un plan d'investissement dans de nouvelles machines va bientôt être mis en place afin d'améliorer les recettes et de réduire leur teneur en sucre.



## Le défi du moment

La pandémie a fait apparaître de nouveaux comportements alimentaires. « Les habitudes des consommateurs changent vite. Depuis le confinement, les gens sont plus sensibles à certains critères comme le taux de sucre, le conditionnement, l'origine des produits. » L'entreprise a profité du contexte pour diversifier ses réseaux de distribution (jardinerie, épicerie fines...) et être moins dépendante des grandes surfaces.