

Au Chardon bleu.

Le pâtissier qui va de l'avant



● Jean Bossy, créateur et dirigeant d'Au Chardon bleu à Grenoble.

Après vingt ans d'existence, l'entreprise Au Chardon bleu continue d'innover et d'investir.

« Pour durer dans le temps, on ne peut pas se contenter de vivre sur l'acquis, on est obligé d'évoluer. » Jean Bossy, à la tête du Chardon bleu à Grenoble, ne voit pas de fin à sa progression.

Ce pâtissier qui a débuté seul avec sa femme après un passage chez les plus grands, dont Fauchon à Paris, s'est mis à son compte en 1989, puis a proposé du salé, a mis « le doigt dans l'engrenage » du service traiteur aux particuliers et pour les entreprises, et a racheté une boulangerie.

Il s'est alors posé la question de la suite. « En 1999, nous avons fait le choix de créer un laboratoire aux normes, un investissement de 900.000 €. Pour l'amortir il nous fallait ouvrir une troisième boutique. »

Aujourd'hui, l'équilibre se fait entre les magasins et le service traiteur. « Nous disposons d'un très bon poten-

tiel, avec à la fois un bon volume d'activité et un nom. »

Consolider l'existant

Enfin l'occasion de souffler un peu ? Certainement pas. Il vient de recruter « une pointure, un vrai chef d'orchestre pour optimiser l'outil de travail, suivre la demande et suivre l'évolution des métiers ».

Cette embauche pour le laboratoire, ainsi que celle d'une responsable des magasins, permettra d'« améliorer l'accueil et la rentabilité. Les boutiques sont également refaites les unes après les autres. De nouvelles machines vont arriver. Et toute la charte graphique et la communication sont remises à plat. » Des investissements chiffrés à 350.000 € sur deux ans. Une fuite en avant inéluctable ? « Non, nous consolidons l'existant. »

A.-G.M.

- Effectif : 40
- CA 2008 : 2,5 M€
- Tél. : 04.76.87.45.08
- www.auchardonbleu.com