

Philippe Cornet  
l'oiseau d'or

Chocolatier  
Nice • Cagnes-sur-Mer



Transmettre l'entreprise, la  
qualité des produits et du travail

Philippe CORNET  
Matinale RPS Relations intergénérationnelles  
CADAM, 20 octobre 2017

# Présentation



- ❧ 1. L'entreprise familiale,
- ❧ 2. Ce que nous réalisons,
- ❧ 3. La qualité des produits,
- ❧ 4. Les salariés,
- ❧ 5. La fabrication,
- ❧ 6. La qualité du travail et le bien-être.



# 1. L'entreprise familiale



- ❧ Le grand-père pâtissier ouvre le magasin de Cagnes en 1946,
  - ❧ Il se spécialise comme chocolatier en 1970, ce qui est précurseur à l'époque,
  - ❧ Mon père reprend en 1971 et ouvre une boutique à Nice en 1985,
  - ❧ J'y rentre en 1990 et je reprend à mon tour en 1997 à Cagnes puis à Nice en 2004,
  - ❧ En 2017, on a investi dans un nouveau laboratoire et on va développer la vente par correspondance,
  - ❧ La 4<sup>ème</sup> génération se présente, avec mon fils aîné qui pourra reprendre.
- ❧ Deux repères dans ce sillage :
- ❧ L'héritage de la valeur de soin des produits et des clients, qui a fait la réputation de la maison,
  - ❧ La transmission des savoirs. Le grand-père laissait peu de marges de manœuvre aux jeunes. Mon père a délégué davantage la fabrication et moi je forme beaucoup d'apprentis.



## 2. Ce que nous réalisons



- œ Des chocolats :
  - œ Elaboration des recettes et confection,
  - œ Une cinquantaine de sortes, dont certaines datent du grand-père, comme la spécialité de la maison : **La Grimaldine**,
  
- œ Mais aussi ...
  - œ Des confiseries : pâtes de fruit, nougats, calissons, caramels, marrons glacés, guimauves,
  - œ Des gourmandises : macarons, pâte à tartiner, tablettes de chocolat, amandes cacao,



### 3. La qualité des produits



- ☞ La qualité des chocolats est une priorité constante à toutes les étapes : meilleures matières premières (aromes des fèves de cacao), suivi scrupuleux de la recette, conditions de conservation, papier cadeau, accueil des clients,
- ☞ La fidélité des clients, leurs recommandations, les audits qualité, les demandes spécifiques,... témoignent de cette orientation.



## 4. Les salariés



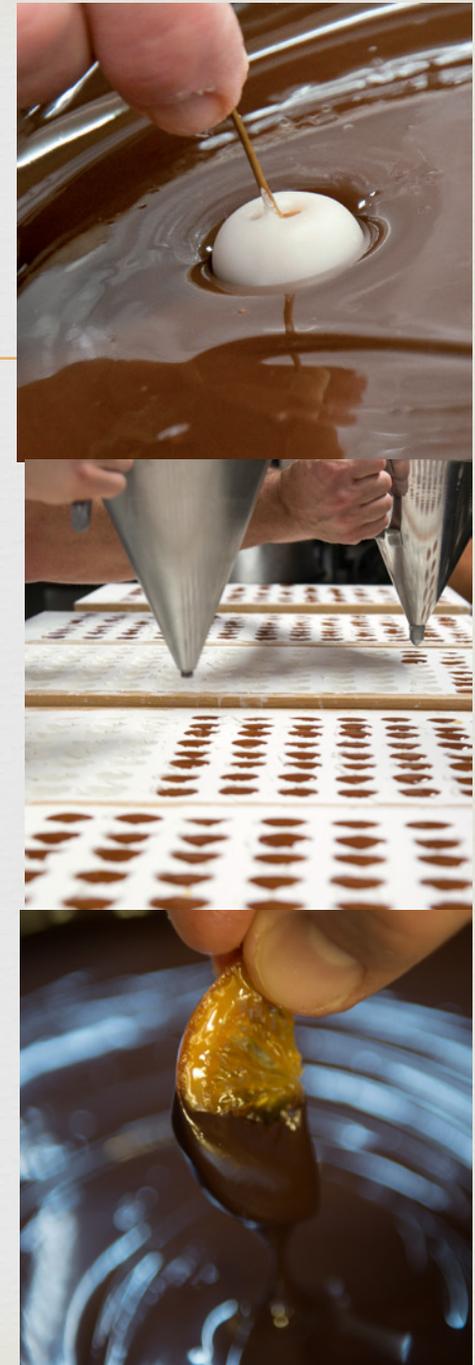
- ❧ L'entreprise emploie 7 salariés à l'année et double son effectif l'hiver,
- ❧ La plupart des salariés sont anciens : on travaille en confiance, avec des rapports directs,
- ❧ On est dans une entreprise patrimoniale, ancrée dans un territoire et on porte une vision à long terme. C'est rassurant pour les employés,
- ❧ Dans le recrutement, on recherche des personnes qui sont inventives, qui ont du gout, qui prennent plaisir à alimenter les gourmandises.
- ❧ La taille d'artisan est maintenue car c'est la condition pour avoir de la réactivité et un maintien de la qualité, sans passer dans une logique industrielle.



## 5. La fabrication



- ❧ L'activité connaît des fluctuations importantes. Ce sont les fêtes de fin d'année et de Pâques.
- ❧ Il y a aussi des variations plus conjoncturelles pour lesquelles on cherche à se surpasser, par exemple une demande particulière de confection d'une voiture en chocolat pour un anniversaire ou encore un œuf en chocolat pouvant accueillir un enfant dedans.
- ❧ On s'y adapte avec une modulation pour les salariés et beaucoup d'heures pour le couple.
- ❧ Chaque étape de la fabrication a son importance, par exemple la pesée au gramme près, pour la justesse de la recette, qui est un travail répétitif que les salariés effectuent à tour de rôle.



## 6. La qualité du travail et le bien-être



- ✧ En plus de l'attention aux personnes, au temps de travail et à leur formation, on investit pour maintenir et développer l'activité dans de meilleures conditions :
  - ✧ Le laboratoire actuel était étroit et obligeait à des manutentions répétées,
  - ✧ Un nouveau laboratoire vient d'être créé à Cagnes. Il est conçu pour éviter des manutentions. Il comporte une petite boutique donnant vision sur la zone de confection,
  
- ✧ La perspective est aussi de réduire le temps de travail du dirigeant.



Merci de votre  
attention

