

Ils parlent de nous



« Mulot & Petitjean, toujours logé à la même enseigne, demeure aujourd'hui comme hier, l'endroit où l'on trouve le meilleur pain d'épices de la région. » **Le Point**

« De quoi surprendre et ravir les amoureux de cet or brun en barre. » **marie claire**

« La boutique du 13 Place bossuet relève tout à la fois du monument historique et de la caverne d'Ali Baba. » **Les Echos**

« Un pain d'épices qui rime avec tradition familiale. » **LE BIEN PUBLIC**

« Pousser la porte de cette 'fabrique' c'est accoler l'ancien et le moderne comme deux tranches de pain d'épices tartinées de beurre. » **Libération**

« [...] l'une des emblèmes de la gastronomie dijonnaise » **Chef d'Entreprise**

LA FEMME

Catherine Petitjean, DG de Mulot et Petitjean, élue présidente L'Alliance 7

I Catherine Petitjean, DG de la Maison Mulot et Petitjean (CA 5 M€, 50 salariés), a été élue présidente de L'Alliance 7. C'est la 1^{re} femme et la 1^{re} marathonnienne (New-York, Paris) à occuper cette fonction. Elle succède à Jean-Pierre Geneslay (Savencia Gourmet). L'Alliance 7 rassemble 9 professions* de l'épicerie, soit 320 IAA (dont 80% de PME) et 48 000 salariés. Ses adhérents totalisent un CA de 16,4 mds€ dont 27% à l'export. Basé à Dijon, Mulot et Petitjean est une PME familiale fondée en 1796 et spécialisée

dans le pain d'épices gourmet. Catherine Petitjean a repris les rênes en 1996. Ces 15 dernières années, elle a doublé le CA et multiplié par 10 la production de nonnettes. Ses objectifs: l'export (Japon, Chine, Hong Kong...).

En 2012, la PME a décroché le label national "Entreprise du patrimoine vivant" (savoir-faire artisanaux).



Crédit photos Jérôme Dominé

* chocolat, confiserie, biscuits & gâteaux, miels, céréales petit déjeuner, panification, apéritifs à croquer, café, nutrition infantile, diététique et clinique





Dijon Mag : Vous êtes la 9^e génération à plonger dans le pain d'épices. Étiez-vous prédestinée ?

Catherine Petitjean : Je n'avais d'abord pas envisagé de succéder à mon père et je n'ai pas subi de pression dans ce sens. J'ai fait des études de droit avant d'avoir l'opportunité d'entrer dans l'entreprise par la « petite porte ». J'ai dû faire mes preuves, et quelque part, ça m'a plu. Ça a même été un véritable challenge. J'ai finalement pris la suite de la direction et, si je me destinais plutôt à un

220 ANS D'HISTOIRE

Fondée en 1796, la maison Mulot & Petitjean est l'héritière d'une longue et prestigieuse histoire.

En 1901, Auguste Petitjean épouse Marguerite Mulot et ainsi fusionnent les deux plus anciennes fabriques de pain d'épices de Dijon : la maison Boittier, créée en 1796 et reprise par Louis Mulot en 1838, et la maison Céry, fondée en 1831 et cédée à Alfred Petitjean en 1875. Catherine Petitjean succède en 1998 à son père à la direction de l'entreprise familiale et a l'honneur, en mars 2012, de voir la maison Mulot & Petitjean labellisée « Entreprise du patrimoine vivant ».

MULOT & PETITJEAN TOUTE UNE HISTOIRE

Le pain d'épices Mulot & Petitjean fête ses 220 ans. À la tête de la prestigieuse entreprise familiale, une femme, Catherine Petitjean.

métier de conseil, j'ai pris beaucoup de plaisir à être dans l'action. Ma vie n'était pas écrite, mais maintenant je sais que je n'aurais pas voulu faire autre chose.

DM : Vous êtes également la première femme à diriger l'entreprise familiale. Quel genre de cheffe d'entreprise êtes-vous ?

CP : En réalité, les femmes de la famille ont toujours été très actives, comme la mère d'Auguste (lire nos encadrés). Elles ont fait des études, ma grand-mère a eu son bac et elles ont toujours joué un rôle important. Travailler en famille, c'est une chance, mais c'est aussi compliqué et il faut savoir envisager son départ. J'ai quatre filles, dont une qui travaille maintenant avec moi. Mais pour la suite, on verra. Pour l'heure, je profite de l'expérience que j'ai acquise depuis 30 ans, dont 20 à la tête de l'entreprise. J'essaie d'être sereine, ce n'est pas toujours évident, mais ça se cultive. J'ai appris à prendre de la distance et à gérer le stress, car si la dirigeante est stressée, les collaborateurs le sont aussi, et le travail s'en ressent.

DM : L'entreprise a été labellisée « Entreprise du patrimoine vivant », un label du ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie. Qu'est-ce que cela représente, au-delà d'une grande fierté ?

CP : La maison Mulot et Petitjean est la première entreprise alimentaire de Bourgogne à avoir été labellisée. Ce label est décerné suivant de nombreux critères : une histoire, un patrimoine, des capacités d'innovation, un savoir-faire rare et une notoriété dans le tissu entrepreneurial français. C'est un peu la légion d'honneur pour une entreprise, un label qui se mérite !

EXTENSION ET INNOVATION



Pose de la première pierre de la future extension le 8 avril.

C'est en 1912 qu'Auguste Petitjean transfère la fabrication du pain d'épices depuis la place Bossuet – où demeurent le magasin et les bureaux – jusqu'au boulevard de l'Ouest où il fait construire une fabrique de près de 2 000 m². Un siècle plus tard, en 2003, c'est une première extension qui est construite, ainsi que l'installation d'une ligne à nonnettes, permettant à l'entreprise de multiplier par 10 le nombre de nonnettes fabriquées, passant de 200 000 à plus de 2 millions. Aujourd'hui, le projet continue de se développer avec 1 000 m² supplémentaires et une nouvelle unité de production qui permettra à l'entreprise de travailler davantage sur la recherche de nouveaux produits, dont les mini-nonnettes. Et dans la partie historique du bâtiment, il est question de créer un espace muséographique et une nouvelle boutique.

DM : Une dernière question très indiscrète... Catherine Petitjean, êtes-vous gourmande ?

CP : Oui ! Mais je n'aime que le très bon. Je suis difficile ! Si, dans l'entreprise, je dois garder un œil sur tout, c'est le développement des produits qui m'intéresse sans doute le plus. Alors, d'abord, je goûte...