

[L'INVITÉ DE LA SEMAINE]

Les petits plats de My Pie dans la cour des grands

Créée il y a cinq ans, l'entreprise de fabrication de tourtes et pizzas My Pie se développe à vitesse grand V. Installée à Gorrion, elle prévoit de doubler sa production en 2021 et de recruter 35 personnes.

À l'origine de My Pie, il y a deux amis et un voyage en Nouvelle-Zélande. C'est là-bas qu'Adrien Goud et Sébastien Rico découvrent les pies, des mini-tourtes servies dans tous les bars du pays. Un produit encore peu connu en France que les deux hommes ramènent dans leurs valises avec l'idée de le commercialiser.

Mais avant de se lancer, ils écumant les marchés et festivals pour tester leurs recettes. Bingo.

En mars 2015, et à seulement 25 ans, ils créent leur petite entreprise de production, puis ouvrent leur atelier de production à Gorrion, dans le Nord-Mayenne. « Commune qui n'a pas été choisie par hasard », rappelle Sébastien Rico.

En effet, les deux amis décident de s'associer à Jean-Rémy Cousin, le patron des Gorrionnaises. « La tourte est un marché de niche, nous avons besoin de son expérience dans l'agroalimentaire », raconte Sébastien Rico, qui investit avec Adrien Goud des locaux attenants à l'entreprise de charcuterie. « Pendant un an, nous avons mutualisé nos compétences avec Les Gorrionnaises, le temps de nous lancer. »

Un contrat avec le groupe Carrefour

L'entreprise prend rapidement son envol. Initialement destinées à des bars et restaurants, les mini-tourtes séduisent la grande distribution, notamment Franprix et Monoprix. « Aujourd'hui, c'est notre marché principal. Il y a un vrai engouement de la part des salariés et étudiants pour le snacking chaud à l'heure du déjeuner », note Sébastien Rico.

Pour répondre à la demande grandissante, l'entreprise décide d'étoffer sa gamme avec des plats cuisinés, des quiches et des pizzas, et passe ainsi de 2 à 35 salariés en cinq ans.

Un développement qui va encore monter d'un cran en 2021 puisque My Pie vient de décrocher un contrat avec le groupe Carrefour. « Nous fabriquons actuellement 2,5 millions

de pièces par an. Un chiffre qui doit doubler d'ici un an », se réjouit Sébastien Rico.

Une perspective qui oblige My Pie à pousser les murs de son atelier gorrionnais. « Nous avons prévu des travaux d'agrandissement en fin d'année. » Un chantier à 700 000 €. « On va multiplier par deux la zone de stockage surgelés, mettre en place un surgélateur en ligne fabriqué par l'entreprise gorrionnaise Serap et créer une nouvelle zone de panification. » Sans compter les 200 m² qui seront consacrés aux vestiaires, bureaux et salle de pause.

Car qui dit doublement de la production, dit créations de postes. « Des boulangers, agents de production et cuisiniers principalement », détaille Sébastien Rico. 35 recrutements sont prévus.

Produits naturels et fabrication artisanale

Depuis sa création, My Pie double son chiffre d'affaires chaque année. Il devrait ainsi atteindre 3 millions d'euros en 2020. « On l'aurait triplé s'il n'y avait pas eu le confinement », glisse Sébastien Rico, qui table sur 8 millions d'euros en 2021.

Et si l'entreprise grandit à vitesse grand V, le procédé de fabrication, lui, reste inchangé. « Tout est fabriqué dans notre atelier à Gorrion, de la pâte brisée ou à pizza jusqu'à la découpe des légumes frais. On ne sous-traite rien. On travaille avec des ingrédients 100 % naturels, sans conservateur ni additif. »

Une image que la marque revendique depuis ses débuts. « On veut développer une marque sympathique, que les gens reconnaissent et associent à de bons ingrédients. »

Justine Montauban

Contact : recrutement@mypie.fr



Ici Sébastien Rico, qui gère le marketing. Adrien Goud s'occupe de la partie R & D et Jean-Rémy Cousin est chef de production.