

S'INSTALLER AU CANADA

Réussir son projet au Canada

EN UNE PARTIR TRAVAILLER ENTREPRENDRE ETUDIÉER VIVRE PRÉPARER SON DÉPART INSPIRANTE MONTRÉAL

Actualité | Emploi | Gestion de Carrière | Canada

APPÉTIT

Le Duff investit au Québec pour croître aux États-Unis

Par Valérie Lion,

publié le 02/10/2019 à 14:00, mis à jour à 14:12



Entouré de plusieurs Meilleurs ouvriers de France, le patron du groupe Le Duff, Louis Le Duff, a marqué les 35 ans de sa filiale Bridor au Canada par un événement réunissant plus de 400 invités, sur le site de l'usine de Boucherville, dans la banlieue de Montréal. Valérie Lion

Le groupe d'origine bretonne vient de fêter ses 35 ans de présence au Canada et en a profité pour annoncer d'importants investissements dans son usine de Montréal.

"Conquérir l'Amérique du Nord à la baguette !". Fidèle à lui-même, Louis Le Duff, patron fondateur du groupe éponyme, n'a pas hésité à brandir le pain dont il est si fier, devant un parterre de plus de 400 invités, parmi lesquels le ministre de l'Economie du Québec, Pierre Fitzgibbon, venus célébrer le lundi 30 septembre à Boucherville, dans la banlieue de Montréal, les 35 ans d'implantation du français Bridor au Canada.

ATTACHE TA TUQUE >> Le Canada au-delà des clichés: recevez notre newsletter gratuite en vous inscrivant ici

Des baguettes comme celles-là, l'usine de Boucherville en fabrique 140 millions par an, destinées principalement au marché canadien. Elle produit également quelque 20 000 tonnes de viennoiseries par an, vendues au Canada et aux États-Unis, principalement dans des hôtels-restaurants 4 et 5 étoiles et dans la grande distribution. La spécialité de Bridor ? La boulangerie industrielle de qualité, à partir d'ingrédients exclusivement locaux, mais avec une particularité : crus ou pré-cuits, tous les produits sont surgelés avant d'être livrés aux clients. Charge à ces derniers de les cuire sur le lieu de consommation. La conception des recettes et la production sont réalisées sous l'œil vigilant de plusieurs Meilleurs ouvriers de France recrutés par le groupe.

La société, filiale du groupe Le Duff, affiche aujourd'hui un chiffre d'affaires de 800 millions d'euros. Elle prévoit de doubler de taille dans les cinq ans, grâce à l'international. Preuve de ses ambitions, elle vient d'annoncer un investissement de 150 millions d'euros pour doubler la surface de l'usine de Boucherville d'ici à 2023, avec à la clé près de 200 nouveaux emplois. "L'Amérique du Nord offre un formidable gisement de croissance pour des produits boulangers de tradition européenne, capables de s'adapter aux habitudes locales de consommation", assure Philippe Morin, directeur général de Bridor, qui emploie 2500 salariés dont un millier en Amérique du Nord, majoritairement au Canada. Avec ce nouvel investissement, l'usine de Boucherville réalisera à terme 70% de son activité sur le marché étatsunien.

A l'origine, une crêperie à Sherbrooke

Cette histoire à succès a démarré au Québec en 1984. En fait, c'est toute la saga Le Duff qui trouve ses racines dans la Belle province. Jeune diplômé de l'École supérieure de commerce d'Angers, Louis Le Duff s'envole aux États-Unis pour suivre un MBA entrepreneur à Columbia. L'université américaine est partenaire de l'université de Sherbrooke, au Québec. En 1971, le voilà propulsé dans les Cantons de l'est, à bûcher dur (35 heures de cours par semaine, des travaux de groupe). Il découvre une mentalité très pragmatique : les profs ne notent pas les élèves mais leur demandent de trouver un client pour leur étude de marché. S'ils sont capables de la vendre, c'est qu'ils ont bien travaillé !

Louis Le Duff planche avec succès sur les perspectives de vente des automobiles japonaises au Québec. L'hiver, les étudiants vont skier au Mont Orford, à côté de Sherbrooke, mais notre jeune breton n'est pas fan de glisse. Il préfère se balader au pied des pistes, où l'affluence chez le vendeur de hot-dogs ne le laisse pas indifférent. Malin, il avise un local disponible juste à côté et, flairant la bonne affaire, ouvre une crêperie. Le produit séduit, la clientèle en redemande, très vite son énergie n'y suffit plus, il doit embaucher deux crêpiers pour tourner la pâte. Au bout de huit mois, il revend à bon prix pour pouvoir se consacrer à ses études. Au Canada, il multiplie aussi les stages - chez Pizza Patio, une chaîne québécoise, ou encore Pizza Delight, au Nouveau-Brunswick - il s'en inspirera plus tard pour lancer Del Arte. "En France, il n'y avait que le restaurant style nappes en tissu ou le café", raconte Louis Le Duff qui mûrit progressivement son idée : développer la restauration rapide dans l'Hexagone, où il rentre en 1974. Entre-temps, son premier fils, Philippe, est né au Québec.

Un centre de R&D à Montréal

Alors, après le lancement de sa première Brioche Dorée, à Brest, en 1976, Louis le Duff n'attendra pas très longtemps pour venir installer le concept au Québec. Il ouvre son enseigne en 1982 dans le quartier populaire d'Hochelega, à Montréal, tout près du Stade olympique. La boutique ne désemplit pas et bientôt l'atelier en arrière se révèle trop petit. En 1984, Bridor est créée avec une première usine de 3000 m2 à Boucherville - l'usine actuelle, inaugurée en 1995, s'étend sur 30 000 m2. Ce n'est qu'en 1988 que la société s'implante en Bretagne, à Servon-sur-Vilaine, d'abord avec un centre d'études et de R&D, puis avec des lignes de production.

LIRE AUSSI >> Les boulangers-pâtisseries français à la conquête du Québec

LIRE NOTRE DOSSIER COMPLET

Entreprendre au Canada

- A qui profite vraiment le Ceta?
- Les vins de Bordeaux à l'honneur à Québec
- CETA : le gouvernement français a adopté l'accord commercial avec le Canada

Au Canada, l'activité de Bridor dépasse rapidement et largement l'approvisionnement des 26 points de vente Brioche Dorée et Pain Doré (une enseigne québécoise rachetée en 2009 par Le Duff) présents sur le territoire, pour servir les hôtels-restaurants (des chaînes aussi prestigieuses que Hilton, Marriott, Sheraton) et la grande distribution (Metro, IGA). Profitant de l'accord de libre-échange Alena, l'entreprise se développe également aux États-Unis, avec l'implantation en 2002 d'une usine à Vineland, près de Philadelphie. Mais c'est à Montréal que se trouve le centre de R&D nord-américain d'une quinzaine de boulangers et ingénieurs, sous la responsabilité... d'un ancien restaurateur Français installé au Québec depuis plus de vingt ans. Danois à l'érable, aux bleuets, à la canneberge, les produits s'adaptent aux goûts locaux ou fleurissent bon la Bretagne tel ce ker-aman, mélange de kouign-amann et de croissant. Il fallait oser ! Tout comme conquérir l'Amérique à la baguette...

CONTENUS SPONSORISÉS

Outbrain | >



Céline Dion: elle ose la... | **Pourquoi votre mot de...** | **Surpoids: Un chercheur a...**

Les top vidéos du moment | Reportages Interac | Science et Bien-Être

SERVICES PARTENAIRES

<p>Améliorez votre anglais en restant motivé grâce à un scénario ludique, 10 min par jour Gymlish</p>	<p>Gérez votre entreprise sereinement : passez à la Entrepreneurship Digitale Small Business Act</p>	<p>Définissez en 5 minutes dans l'immobilier grâce à notre guide conseil - Edition 2019 L'Express Votre Argent</p>	<p>Résidence senior : Un Investissement GAGNANT Domitys</p>
<p>A partir de 55 ans, pensez à changer de mutuelle DevisProx</p>	<p>Assurance emprunteur : Comment économiser jusqu'à 50% ? MeilleurTaux.com</p>	<p>Private Equity : Téléchargez un guide gratuit Bien-être.fr</p>	<p>Comparez les frais bancaires de près de 160 banques en 30 secondes, et économisez jusqu'à 300€/an Meilleure Banque</p>

LES SERVICES DE L'EXPRESS

- Tous nos dossiers
- L'Express Codes Promo
- Sommaire des dossiers
- Code promo La Redoute
- Elections municipales 2020
- Code promo Cdiscount
- Classement des lycées 2019
- Code promo Asos
- Les podcasts de L'Express
- L'Express Guide d'Achat