

## Le mariage a-t-il des vertus pour tous ?

*(La vraie liberté est-elle d'assurer son avenir ?)*

2012 semblait se conclure sans nouvelle majeure sur le marché de la cuisine, ni surtout sans disparition d'entreprises industrielles comme celles qui, telle une fatalité à laquelle on avait fini par se résigner, ont dégradé le tissu sectoriel français au cours des années précédentes. Et puis la nouvelle de l'intégration de la société Prieur s.a dans le groupe Néiform Participations (lire l'article en cliquant sur le lien [Pyram rejoint Néiform Participations](#)) est tombée au matin du 21 décembre, veille de congés de Noël pour de nombreux salariés du tertiaire et de trêve hivernale pour les sites de production de cuisines, ce qui a réduit son impact dans les esprits de la profession (le grand public l'ignore, quant à lui).

Pourtant, cette intégration n'est pas anodine, parce qu'elle confirme que les problèmes de l'industrie française de la cuisine sont d'avantage de nature structurelle que conjoncturelle, concernant même des entreprises que l'on pensait parmi les moins affectées dans la classe des tailles moyennes qui constituent le centre de gravité du tissu sectoriel. Cela devient en effet une litanie de

répéter que le Groupe Fournier et la Salm jouent dans une autre cour, européenne celle-là, et que ces deux leaders sont en tous points de vue – production, distribution, communication - des exceptions françaises. Exceptions culturelles, serait-on tenter d'ajouter, tant il est vrai que leur appartenance aux ETI (établissements de taille intermédiaire, lire leur définition en fin d'article) les rapproche davantage des industriels (de la cuisine ou d'autres produits) implantés de l'autre côté du Rhin que du nôtre.

Mais cette intégration révèle aussi une solution possible au mal qui ronge la cuisine française depuis le début du nouveau siècle et l'avènement d'une nouvelle modernité, dans laquelle les frontières ne sont plus des barrières, ni les marchés nationaux un abri suffisant pour s'épanouir. Certes, les observateurs noteront à juste titre que cette fusion n'est pas la première du genre dans l'Hexagone ou ailleurs : l'Allemagne, qui n'était alors pas aussi puissante qu'aujourd'hui (elle était encore convalescente de son intégration, heureuse politiquement, coûteuse économiquement et fiscalement) a d'ailleurs connu en 2003 la plus grande d'entre elles, avec le mariage des deux leaders européens qu'étaient Alno et Wellmann. On connaît la suite : les géants avaient des



pieds d'argile et un appétit cannibale ; Alno a phagocyté Wellmann, ce qui lui a donné un sursis en réduisant sa surcapacité de production et sa pléthore de marques (que l'union n'avait fait qu'aggraver), mais cela n'a pas annulé ses problèmes financiers ni empêché de perdre des parts de marché au profit de Nobilia, Nolte, Häcker ou Schüller désormais *Big Four* de l'industrie allemande. Il serait déplacé de pronostiquer le même sort funeste pour Prieur et sa marque Pyram : le marché français diffère de son voisin, (positivement, à en juger par la convoitise qu'il suscite chez les acteurs germaniques qui auraient tort de se priver d'un tel débouché) et Prieur ou Néiform ne sont pas dans la situation délicate qui était celle des deux ex-leaders allemands. Au contraire, ce « *mariage* » est celui de « *deux entreprises saines ayant démontré leur capacité à résister durablement* » et qui « *unissent leurs forces pour progresser ensemble* » précise le communiqué officiel (cf. repris dans notre rubrique magazine *Plats de consistance*) qui exprime aussi la motivation première d'Alain et Gilbert Prieur, fils du fondateur de la société de Vic-sur-Cère : « *pérenniser l'existence d'une entreprise familiale ayant apporté la preuve de son dynamisme sur deux générations* ». Interrogé dans le cadre d'une interview que nous diffuserons vendredi, Alain Prieur a souligné que faisant valoir cette année ses droits à la retraite, il réfléchissait depuis plusieurs mois à la manière d'assurer la continuité de la manufacture dans les meilleures conditions de maintien de son activité et de son identité. Ce sont ces deux critères qui ont prévalu dans le choix de Néiform, firme « *de taille sensiblement égale et avec laquelle va jouer une complémentarité réciproque d'offre, face à la proposition d'un autre acteur français de la cuisine* ».

On ne pourra que saluer la clairvoyance des dirigeants de Prieur qui ont su préparer cette nouvelle ère, préférant la choisir pour ne pas la subir. Le mariage peut être la plus belle formule pour préparer l'avenir et engendrer des descendance, mais ses vertus ne valent que s'il n'est pas forcé et que chaque partie participe à la corbeille. Il est alors gage de liberté préservée et non de contraintes imposées par une situation financière devenue précaire. C'est tout ce que l'on peut souhaiter à la marque Pyram, repère symbolique d'une cuisine française inventive comme elle l'a démontré lors de sa longue histoire. C'est aussi de que l'on peut espérer pour l'ensemble du secteur national dont nombre d'entreprises arrivent, à des degrés d'échéances variés, en fin de deuxième génération patronale.

✓ Jérôme **Alberola**

*\* Constituant selon l'Insee une catégorie d'entreprises intermédiaire entre les PME et les grandes entreprises, un établissement de taille intermédiaire emploie entre 250 et 4999 salariés et réalise un chiffre d'affaires n'excédant pas 1,5 milliard d'euros (ou soit un total de bilan n'excédant pas 2 milliards d'euros). Une entreprise qui a moins de 250 salariés, mais plus de 50 millions d'euros de chiffre d'affaires et plus de 43 millions d'euros de total de bilan est aussi considérée comme une ETI.*