

NOS PRODUCTEURS

J.C. David

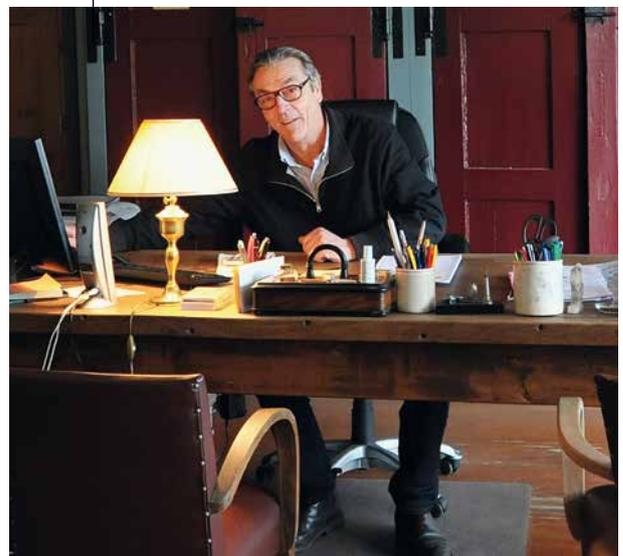
Tradition et qualité

Hareng, haddock, saumon... Les gastronomes le savent : tous les poissons sont sublimes au sortir de chez J.C. David. Située à Boulogne-sur-Mer, l'entreprise prépare avec un savoir-faire inégalé les produits de la mer. C'est grâce à d'anciens fours à bois appelés « coresses » que sont fumés les fameux harengs et haddocks, spécialités de la maison. Une préparation traditionnelle, héritée d'un savoir-faire ancestral. Tout commence en 1922, alors que madame Marcelle David s'initie à 11 ans à l'art de la salaison. Un art qu'elle transmettra, après des années d'expérience, à son fils Jean-Claude. Celui-ci fondera l'entreprise en 1973, avec comme leitmotiv la qualité de ses produits. Un véritable fil conducteur qui encore aujourd'hui, permet à la marque d'atteindre un niveau d'excellence reconnue de tous. Reprise en 2011 par Hervé Diers, natif de Boulogne sur mer, l'entreprise conserve tout son savoir-faire tout en décuplant sa production, ses adresses prestigieuses et son chiffre d'affaires. De nouveaux produits font leur apparition, mais les valeurs demeurent intactes. Le respect des traditions et des produits reste omniprésent, et c'est là ce qui rend J.C. David si particulier. C'est ce souci de qualité qui séduit tant des chefs de talent, comme Alexandre Gauthier.

Hervé, raconte-nous ton histoire avec J.C. David ?

J'ai toujours aimé le côté traditionnel et local. Lorsque j'étais en Bretagne dans la charcuterie, notre clientèle, c'était déjà les charcutiers traiteurs. Une clientèle de puristes, qui s'intéresse plus à la qualité et l'origine que le prix. C'est ce qui m'avait marqué et touché. J'avais entendu parler de Jean-Claude David en allant à Rungis à l'époque, il était connu et reconnu pour la qualité de ses produits. Il a créé son entreprise en 1973, c'était alors l'avènement des supermarchés. Il y avait environ 45 sauteurs à ce moment-là. Quand ils ont vu arriver les grandes surfaces, ils ont fait plus vite, moins cher... Beaucoup n'ont pas tenu, mais Jean-Claude David a dit : « Je reste, je ne bouge pas, je fais comme m'a dit

Hervé Diers, Dirigeant de J.C. David





© Thierry Bineau

Portes des fours à fumer appelés coresses

ma mère ! (*rires*) Je ne change rien : je sale dans mes saloirs et je fume dans mes coresses. »

À l'époque, J.C. David rayonnait autour de Dunkerque, Calais et Boulogne, mais aussi depuis les Ardennes jusque Rouen. Une partie de la clientèle venait chercher du poisson à Boulogne, s'arrêtait chez J.C. David pour acheter quelques produits, et comme ils étaient bons, ça a fini par se savoir. De plus certains poissonniers avaient parfois des marchés sur Paris, et J.C. David s'est aussi fait connaître par leur intermédiaire. J'avais travaillé dans les produits frais, les boissons aux fruits, la viande mais pas le poisson !

J.C. David, c'est la tradition, le côté véritable. On ne peut pas faire plus traditionnel : c'est le mariage parfait du poisson, du sel et du feu... et rien d'autre !

J'ai donc repris en 2001, à l'époque il y avait 10 personnes, maintenant nous sommes 48.

Entre temps, nous avons déménagé, nous avons réhabilité une usine de salaison à l'abandon sur le port de Boulogne, qui avait 40 fours à fumer. Après 18 mois de travaux, J.C. David a pris possession de ses nouveaux locaux sur le port. Quand j'ai repris, je savais que c'était une maison de qualité, mais je n'avais pas tout vu ! En travaillant avec certains de mes grossistes, j'ai vu que les produits étaient sur les tables de l'Élysée, de l'Assemblée Nationale et dans d'autres prestigieuses maisons. Ensuite, j'ai contacté La Grande Épicerie du Bon Marché Paris, de là, Lafayette Gourmet m'a appelé, puis d'autres belles enseignes... J'ai fait mon chemin comme ça, dans l'esprit de la qualité.

Puis j'ai eu la chance de tomber sur des journalistes qui ont vu et compris que le produit avait un bon rapport qualité prix, comme dans « Le Monde ». J'ai des ambassadeurs comme Ducasse et Robuchon ou encore entre autres dans la région, Alexandre Gauthier et Florent Ladéyn. Ils emmènent les produits à San



© Thierry Bineau

Francisco, à New York, à Bali... Là où Alexandre va, il prend des harengs et du haddock (*rires*).

Tu as toute une démarche et des labels qui assurent l'éthique et la qualité des produits. Dis-nous en plus ?

On est atypique sur le marché. On est Premium, et pour ce prix- là, il faut donner ce que le client est en droit d'attendre. Nous devons être vertueux, plus encore que les autres. Nous sommes certifiés MSC (Marine Stewardship Council), un label garantissant une pêche durable. Nous avons aussi une station d'épuration qui traite les eaux grasses et salées, avec un système d'analyses et de contrôles permanents pour garantir la conformité de nos rejets. Nous avons investi dans une machine à copeaux, cela nous permet d'acheter notre chêne dans les Forêts Domaniales les plus proches de Boulogne sur Mer, de tracer tous nos achats de bois certifiés PEFC et de limiter nos émissions CO². Nos emballages sont achetés au plus près de chez nous. J'essaie d'être au maximum locavore pour l'ensemble de mes approvisionnements, je consomme un peu de

thym, de laurier ou d'épices, mais je les prends chez un grossiste du côté d'Arques.

Nous avons aussi l'IFS : International Food Standard. Notre niveau de qualité est de 98,85, ce qui est énorme pour une petite entreprise comme nous.

Nous sommes certifiés EPV Entreprise du Patrimoine Vivant, un label délivré par le ministère du commerce et de l'industrie pour l'excellence de notre savoir-faire français.

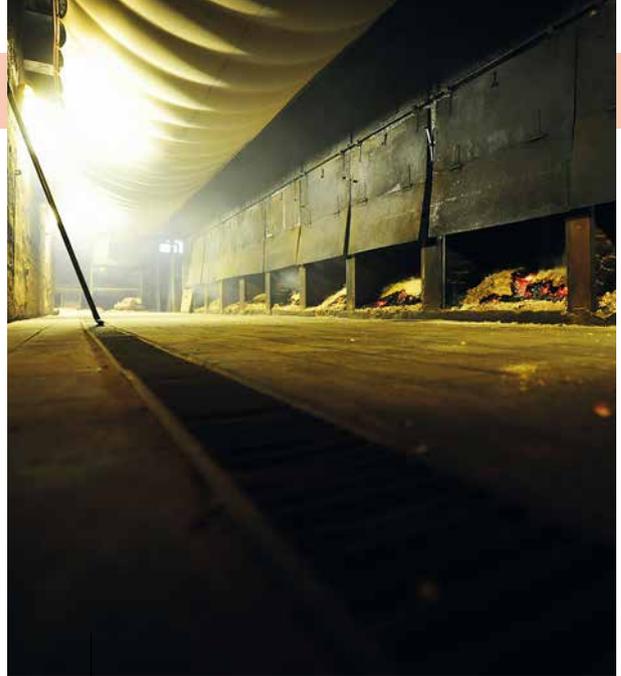
Et enfin, plus récemment la labellisation « Entrepreneurs + Engagés » : c'est un label d'entreprise française qui consacre et valorise une démarche d'entrepreneur éco responsable, permettant le développement d'une entreprise citoyenne et respectueuse de ses collaborateurs, de ses fournisseurs, de ses clients tout comme des consommateurs.

Quelles satisfactions as-tu dans ton parcours de dirigeant ? Depuis que tu as repris, quelles sont les choses qui t'ont le plus marqué ?

Après avoir été numéro 6 5 4 3 2 dans les moyennes et grandes entreprises françaises j'ai déjà réalisé le rêve de la liberté, être le numéro 1, être calife à la place du calife (*rires*).

Des moments de joie et de bonheur que j'ai passé avec les hommes et les femmes qui m'entourent et qui m'ont aidé et accompagné à réaliser J.C. David tel que l'est aujourd'hui. D'avoir en 2001 acheté un nom et aujourd'hui d'en avoir fait une vraie marque !

C'est la satisfaction d'avoir vu grandir les personnes au sein de mon entreprise telle Viviane, ouvrière de salaison qui est maintenant ma responsable de production dans un univers rude et assez masculin ou encore Laurent comptable-commercial (ce qui est très rare) qui est aujourd'hui mon fidèle adjoint et actionnaire de J.C. DAVID, de les avoir vu s'épanouir et d'avoir un véritable rapport de confiance avec eux. Je pense aussi à des



© Thierry Bineau

Une vingtaine de fours à bois alimentés de sciure, copeaux et bûches de chêne vont parfumer la chair des poissons suspendus plus haut dans les coresses.

partenaires, comme ma banquière qui à l'époque m'a prêté 1,6 million pour construire nos nouveaux ateliers alors que je faisais 2,4 millions de chiffres d'affaire !

Un des grands bonheurs également, c'est d'avoir des clients et du personnel heureux, et forcément, de m'épanouir aussi. D'avoir rencontré des gens magnifiques comme Robuchon, Ducasse, Maximin, passer des moments merveilleux à table avec eux ou d'autres chefs, communiquer, transmettre... Dans la gastronomie, ils ont toujours été attentifs. J'apportais de l'intérêt car les produits sont assez spécifiques. Comment peut-on transformer le hareng ?... Qu'y a-t-il de plus basique que du hareng ou du maquereau (*rires*) ? Quand des chefs me disent : « Surtout Hervé, ne change rien, c'est bien, ce que tu fais » ou « ton hareng et ton haddock, tu n'y touches pas ! », ça fait plaisir ! Les sublimer comme cela, c'est magique ! (*rires*).

Propos recueillis par Olivia Lecocq



© Thierry Bineau



© Thierry Bineau