



## Entreprise & Affaires • Succès

### COMMENT PASCAL HAMON FAIT DU BERTHILLON DU SUD-OUEST UNE MARQUE MONDIALE

# Ô Sorbet d'Amour, le petit glacier qui fait fondre les Chinois

Nouveau propriétaire de l'enseigne Ô Sorbet d'Amour, Pascal Hamon révolutionne le monde de ses glaces artisanales !

L'homme n'a pas froid aux yeux ! Pour Ô Sorbet d'Amour qu'il surnomme affectueusement sa «belle endormie», Pascal Hamon a de grandes, très grandes ambitions ! Cet ex-directeur des opérations du groupe Gérard Joulie (une dizaine de brasseries à Paris) et ex-franchisé Class'Croûte qui a tout vendu, quitté Paris et s'est installé à Bordeaux pour devenir restaurateur voit loin. Depuis plusieurs années déjà, il achète et revend des affaires (Café Maritime, le restaurant de l'Hippodrome, Tamaris à Andernos). À 44 ans, ce propriétaire des restaurants K2 à Gradignan et Ché Moi à Mérignac a succombé aux délices du groupe Ô Sorbet d'Amour, rachetant le glacier artisanal d'Arcachon depuis 1935 en mars 2015.

#### UN GLACIER QUI VEUT FLAMBER

CA : 2,2 M€

Nombre de salariés : 12

Capacité de production : 1 million de litres de glace

Nombre de boutiques : 10

Actionnariat : 100% Pascal Hamon (avant entrée en Bourse fin janvier 2016)  
Concurrence : Amorino, Berthillon, la Compagnie des glaces...

#### Montée en puissance de la franchise

«Connaissant la qualité des produits et les valeurs de la maison, étant moi-même client, j'ai tout de suite su que cette entreprise familiale, qui vient de fêter ses 80 ans, avait un réel potentiel et que j'étais face à une pépite qui ne demande qu'à se développer», explique l'entrepreneur. Homme de challenge, ce fervent supporter du club de rugby de l'Union Bordeaux-Bègles affiche rapidement sa feuille de route : «Mon premier objectif a été d'accélérer le développement en franchise entamé sous l'ancienne direction». En moins de 6 mois, l'enseigne passe ainsi de 7 à 10 boutiques. Et pas moins de 50 ouvertures en franchise sont prévues d'ici 2020, notamment dans les zones balnéaires, les côtes ouest, sud-ouest et les grandes villes.

Pour cette PME qui compte 12 salariés pour 2,2 M€ de CA, Pascal Hamon voit encore plus grand et surtout plus loin. «En marge du développement de la franchise en France, j'ai rapidement entamé des discussions avec différents contacts en Asie. Après plusieurs semaines de négociations avec le fonds d'investissement hongkongais Richfield Capital, nous avons fini par signer un contrat de master-franchise pour



>> Pascal Hamon en compagnie des chefs François Adamski et Michel Roth.

l'ouverture de 300 boutiques en Chine, à Macao, à Hong Kong et à Taïwan sur les 4 prochaines années. Ce qui fera alors d'Ô Sorbet d'Amour le n°1 des glaciers artisanaux français», se réjouit l'homme d'affaires, père de trois filles. Parallèlement à ce développement en Asie, l'entreprise ambitionne de couvrir peu à peu l'Europe. Première destination ? Le Portugal, où une dizaine de points de vente doivent rapidement voir le jour. Suivront la Grande-Bretagne, l'Espagne, la Belgique...

#### À la conquête des professionnels

Trésorier de l'UMIH (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie), Pascal Hamon souhaite également inscrire ses glaces artisanales sur les



«Ô SORBET D'AMOUR VIENT DE FÊTER SES 80 ANS. MON SOUHAIT LE PLUS CHER EST DE L'AMENER AU SIÈCLE, ET DEVENIR UN JOUR LE PREMIER GROUPE FRANÇAIS DE GLACES ARTISANALES».

Pascal Hamon, P-DG d'Ô Sorbet d'Amour

cartes des restaurants. «La réputation de la marque, son savoir-faire et l'excellence de nos produits peuvent nous permettre de valoriser les menus de certains restaurants». En signant en octobre dernier un contrat de distribution avec la société Pomona Passion Froid, Ô Sorbet d'Amour se donne les moyens d'amener ses glaces artisanales et sorbets aux fruits sur les belles tables dans tout le Sud-Ouest. La production girondine sera ainsi présente dans plus de 200 restaurants d'ici fin 2016. L'entrepreneur a également créé, il y a quelques mois, le «club des chefs», qui réunit des chefs étoilés et Meilleurs ouvriers de France. Sous la conduite de François Adamski, lauréat des Bocuse d'or en 2000 et du titre Meilleur ouvrier de France en 2007, ils mettent au point des recettes originales tous les 3 mois, à l'image de la «crème glacée au caviar Sturia» vendue pour les fêtes, et jouent le rôle d'ambassadeurs de la marque. De quoi conquérir les grandes tables.

## Entrée en Bourse remarquée

L'outil de production, situé à Teste-de-Buch, qui peut produire 1 million de

litres de glace et sorbet par an, ne suffira pas à satisfaire de telles ambitions. «Nous venons d'investir 3 M€ dans un nouvel outil industriel avec, entre autres, l'achat de 1 hectare de terrain, ce qui va nous permettre de multiplier notre production par 30 dans les 18 prochains mois, pour passer de 2 à 12 M€ de CA d'ici à 2020», détaille Pascal Hamon. Si le nouveau propriétaire rêve de conquérir l'Asie, hors de question pour lui d'y délocaliser ne serait-ce qu'une partie de sa production. «Lors des négociations avec les Chinois, j'ai été intraitable sur un point : la production ne peut être réalisée que dans nos ateliers français. C'est ce qui garantit la qualité de nos produits». Outre l'outil de production, l'entreprise devra également doubler ses effectifs, pour atteindre une quarantaine de salariés d'ici 4 ans (une quinzaine actuellement).

Restée jusqu'ici familiale, la PME, accompagnée par Louis Thannberger, leader de l'introduction boursière, entre sur le marché libre, devenant le premier groupe de glaces artisanales en France à s'introduire en Bourse. «Nous souhaitons renforcer nos capacités de financement pour assurer notre développement, assurer à terme une liquidité du capital et élargir notre action-



>> Introduite en Bourse depuis fin janvier 2016, l'entreprise mise sur une croissance à 2 chiffres.

nariat. Cela peut également faciliter d'éventuelles opérations de croissance externe avec la possibilité de paiement en actions cotées», souligne Pascal Hamon, qui vise une levée de fonds de 1,5 M€ pour une valorisation de l'entreprise de 11,8 M€. Un beau cadeau pour l'entreprise qui vient de fêter ses 80 ans. Le challenge ne fait que commencer !

Séverine Germain-Guéroult