



LEJAY-LAGOUE

CREATEUR DU CASSIS A DIJON EN 1841

NOM D'UN FRUIT QUEL GOUT !

"Propriétaire du magnifique Café des Mille Colonnes, devenu le Café des Ducs, Denis Lagoute trouvait qu'en matière de liqueurs, et notamment d'absinthe, on ne lui fournissait que de la très mauvaise qualité. Il a donc fondé ici même sa propre maison en 1836 pour se ravitailler lui-même", explique avec une fierté amusée Jacques Damidot, PDG de l'entreprise. Pourquoi Lejay-Lagoute ? Tout simplement en raison du mariage de la fille du fondateur avec Henri Lejay. "Mon grand père a racheté l'affaire en 1926", indique t-il.

Le ton est donné : l'humour qui sied à des produits conviviaux par nature, mais surtout un mélange harmonieux de traditions, de modernité et d'innovations. En d'autres termes, la conjugaison d'une culture authentique avec un solide esprit d'entreprise. Les produits ? Concoctés selon des recettes secrètes. Star de la maison : la fameuse



L'un des prix d'excellence

crème de cassis, inventée en 1841 par Denis Lagoute. S'y ajoutent bien d'autres crèmes de fruits, des liqueurs, des eaux de vie, des vieux marcs et Fines Bourgognes, des sirops concentrés. Leurs qualités aromatiques ? absolues grâce à la macération traditionnelle. Tout un art. Les marques ? Le Moine Légendaire, Sisca, Super Sisca, Tek, Prugnac, sans oublier le Kir, une marque exclusive portant le nom d'un chanoine : cette célébrité de l'époque fit don de son patronyme pour défendre le patrimoine bourguignon !

Situé dans un bâtiment de centre-ville classé à l'inventaire, l'outil de production a obtenu la certification ISO 9002 en février 1998. "Nous investissons actuellement 12 MF pour l'améliorer", précise Jacques Damidot.

Les résultats ? 81,5 MF de C.A total en 1997. Lejay-Lagoute se révèle en outre championne à l'exportation. "Un secteur rentable et donc prioritaire ; nous commercialisons actuellement une centaine de produits différents, et avec tous les conditionnements, cela représente 1800 références au catalogue. C'est un peu la caverne d'Ali-Baba, mais c'est comme ça, quand on veut exporter, il faut savoir s'adapter aux marchés ! Au vu des derniers résultats, nous représentons vraisemblablement plus de 50% du total de l'exportation française des crèmes de cassis".

Bénéficiaires : 75 pays situés sur tous les continents.

L'avenir ? "Trouver des niches intéressantes et développer une production qualitative !" L'entreprise s'en est donné les moyens, avec laboratoire intégré et même... Un panel permanent de dégustateurs !

Des exemples ? Le Kir royal.

"Grâce à des prouesses technologiques, nous avons réussi un produit compatible avec la nouvelle législation sur les vins aromatisés, ce qui permettra de le vendre à un prix raisonnable". Dans un genre différent, Lejay-Lagoute a lancé sur le marché des U.S.A. un nouveau breuvage résolument très haut de gamme, l'Extase, une liqueur d'orange mélangée à du cognac XO, présentée dans un écrin style parfum...

De plus, "avec l'ouverture récente de l'Institut Européen des Sciences du Goût,



Dijon va devenir la ville phare en la matière. C'est une chance inestimable", conclut Jacques Damidot. Une raison supplémentaire pour se lancer sereinement à l'assaut du troisième millénaire.



LEJAY LAGOUE

19 rue Ledru-Rollin- BP 278
21007 Dijon Cedex
Tel : 03 80 78 43 43
Fax : 03 80 78 43 00

Internet <http://www.cassis.com>
E.Mail : LEJAY.LAGOUE@cassis.com