

Fête Latine réinvente les noëls d'antan

Points clés

- ▶ La PME distribue les produits Motta et sa propre marque, Belle Étoile.
- ▶ Elle veut dépoussiérer les panettone, marrons glacés, nougats et pâtes de fruits consommés à Noël.
- ▶ Des innovations dans la collection 2010 et une première incursion à Pâques.



◊ Fête Latine innove à Noël avec le must du marron glacé, un panettone à la framboise, des clémentines confites et des pâtes de fruits en forme de sapin, boule, étoile.

chiffre d'affaires (8 M€), mais la PME a, depuis, élargi son territoire aux pâtes de fruits et au nougat.

Le must du marron glacé

Pour l'occasion, Fête Latine a créé sa propre marque, Belle Étoile, et fait appel à des fabricants perpétuant une vieille tradition de leur région : les pâtes de fruits en Auvergne, le nougat à Montélimar. À l'instar des panettone ou marrons glacés, les recettes sont qualitatives (pâte à la pulpe de fruits, nougat riche en amandes) et les pac-

kagings donnent un coup de jeune à ces catégories vieillissantes.

Lancée pour Noël 2009, l'offre nougats compte quatre références : barres 150 g (nougat blanc, noir) et assortiments en coffret ou sachet (Montélimar, agrumes, pistache). Ils seront présents cette année chez Carrefour, U et Leclerc. Sortie en 2006, la gamme de pâtes de fruits Belle Étoile revendique la deuxième place derrière le leader Saint Siffrein sur la période de Noël (plus de 20 % du CA du segment). Elle couvre des produits en forme de carré, lingot, fruit et s'enrichit cette année d'une version décor festif : des pâtes de fruits en étoile, sapin et boule.

Fête Latine innove aussi sur ses produits historiques. Les marrons glacés accueillent une variété « Turin », le must en la matière, selon les initiés. « Cette variété originaire du Piémont est traditionnellement

◊ Le panettone Motta s'invite à Pâques sous la forme d'une colombe, un gâteau emblématique des fêtes pascales en Italie.



vendue dans les épiceries fines. Elle est reconnue pour sa chair tendre et sa saveur typique d'une châtaigne moins sucrée », détaille Jérôme Lambropoulos.

La PME lance également deux nouveaux panettone : la recette classique en boîte métal collector et une déclinaison à la framboise. Enfin, elle ajoute une nouvelle corde à son arc : des fruits confits. La gamme démarre avec une référence de clémentines et devrait s'élargir l'année prochaine à d'autres grands classiques, tels la poire ou l'abricot.

Du panettone à Pâques

Mais Fête Latine n'entend plus se cantonner à Noël. Pour accroître et désaisonnaliser une activité qui se concentre sur trois mois seulement, le Marseillais a décidé d'investir sur Pâques. Il s'appuie dans un premier temps sur la pâtisserie en s'inspirant, encore, de la tradition italienne, avec un panettone en forme de colombe. « C'est le produit indissociable des fêtes pascales en Italie », affirme le dirigeant. Signée Motta, la gamme compte deux recettes aux fruits confits, nature et chocolat, en formats 750 g et 1 kg.

L'année 2011 sera aussi l'occasion pour la marque Motta de gagner en visibilité, puisqu'elle devrait remplacer Belle Étoile sur les pâtes de fruits, nougats et fruits confits. Le groupe familial italien Bauli l'a rachetée à Nestlé en 2009 et entend bien la mettre sous les projecteurs. Y compris en France, où Fête Latine envisage une communication à moyen terme. ■

Patricia Bachelier