

## RÉUNION PLÉNIÈRE

# Biscuiterie Mistral : en plein renouveau après 48 ans de présence à Semur

Plus de 40 adhérents du club se sont retrouvés à l'occasion de la réunion plénière d'octobre qui s'est déroulée à la Biscuiterie Mistral implantée à Semur-en-Auxois. La visite guidée de l'usine a succédé à un passage obligé par la boutique... Rencontre avec Benoît Chauvel, son dirigeant.

**P**résentez-nous votre activité : métier, effectifs, chiffre d'affaires...

La Biscuiterie Mistral est une pâtisserie industrielle implantée à Semur-en-Auxois depuis 1974.

Vingt-cinq personnes sont employées à l'usine et 12 personnes sont dédiées aux magasins. Au total, Mistral emploie 47 salariés.

Mistral, c'est aussi 5 boutiques de vente directe : à Semur-en-Auxois, magasin d'usine ouvert en 1974 ; à Quétigny et Auxerre en 2014 ; au centre de Dijon en 2019 et la dernière à École Valentin près de Besançon en 2021. Notre chiffre d'affaires 2022 s'élève à une somme de 7,4 M€.

**Quels sont vos projets à court ou moyen termes ?**

Après avoir investi en 2021 dans de nouveaux moules pour fabriquer la madeleine-coquille, puis innové en 2022 avec Akiko, une spécialité au thé matcha, nous envisageons en 2023, de développer une gamme plus large de madeleines-coquille.

**Comment, selon vous, peut-on développer l'attractivité du territoire ?**

Une piste importante s'avère être le développement de l'industrie et des services, par l'implantation de nouvelles entreprises.



Christophe Gilles, président des Entrepreneurs et à gauche, Benoît Chauvel, dirigeant de la Biscuiterie Mistral.

**Vous êtes un adhérent du club de l'Auxois : Quelles sont les raisons de votre adhésion ? Qu'attendez-vous du club ?**

Le club permet les rencontres et le partage

d'idées et d'informations, au sein de notre communauté professionnelle proche ; c'est agréable et intéressant.

Je souhaite que le club des Entrepreneurs de l'Auxois continue ses actions.

### Mistral au fil du temps

**Années 50** : lancement avec la fabrication des Mandoisettes.

**1954** : ouverture de la Biscuiterie en région parisienne.

**1974** : faute de place, la Biscuiterie s'installe à Semur dans une ancienne fabrique de pâtes et ouvre une boutique de vente en direct avec son emblématique madeleine longue pur beurre.

**1982** : naissance de 2 madeleines longues trempées dans du chocolat chaud : le fameux Chocobeur®, aujourd'hui produit-phare de l'entreprise.

**1988** : investissement dans un nouveau four pour les madeleines longues.

**1998** : naissance des mini quatre-quarts au grand cœur fourrés aux fruits ou au cacao.

**2006** : avec l'acquisition d'une nouvelle enrobeuse pour plus de chocolat, la production passe de 120 à 200 sachets/minute.

**2014** : ouverture de boutiques à Quétigny et Auxerre.

**2016** : reprise par Benoît Chauvel qui modernise l'outil de production et propose de nouvelles recettes inspirées de ses voyages et de son enfance.

**2018** : lancement de la gamme Bio avec 2 moelleux fourrés à la pomme et à la fraise.

**2021** : ouverture d'une boutique près de Besançon et acquisition de nouveaux moules pour fabriquer la madeleine-coquille.

**2022** : 40<sup>e</sup> anniversaire des Chocobeurs® et lancement de Akiko, madeleine au thé matcha, un thé vert japonais dont les feuilles finement broyées donnent une poudre délicate aux bienfaits antioxydants. Il est utilisé dans de nombreuses pâtisseries au Japon, pays cher à Benoît Chauvel.

**2023** : de nouvelles recettes sont en préparation...



## LA PLÉNIÈRE EN IMAGES

## Dans l'univers de la Biscuiterie Mistral



Plus de 40 participants intéressés par la visite de la Biscuiterie Mistral.



Visite guidée par Benoît Chauvel, dirigeant de l'entreprise



Blouses, masques, charlottes et surchaussures de rigueur



La boutique de vente directe semuroise a été ouverte en 1974



Présentation de la CPME 21, réseau de chefs d'entreprises de Côte-d'Or



Dîner au restaurant la Fontainotte à Semur-en-Auxois

**ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2022**  
Rendez-vous le mardi 29 novembre  
à 18 h 30 au restaurant  
**LA POMME D'OR**  
à ÉPOISSES