

CAFÉS GUY LESUEUR ET CONFITURES M'AMOUR

UN PATRIMOINE DE SAVEURS

En soixante ans, l'arôme inimitable des cafés Guy Lesueur et le goût raffiné des confitures et pâtes de fruits M'amour ont fait de l'entreprise familiale, dirigée par Thierry Lesueur, une quasi référence patrimoniale.

Propos recueillis par Daniel Rollé

Quelles recettes de fabrication-maison font la réputation d'excellence du café Guy Lesueur et des confitures M'amour aux Antilles ?

Thierry Lesueur : Faire chanter les sens autour d'un petit-déjeuner typiquement exotique, voilà le pari que mon père Guy Lesueur, amoureux de son île, a voulu réaliser avec son café et ses confitures. Il a su par son tempérament aussi corsé que son café et son amour du travail parfait, créer une ligne de produits qui fait toujours le ravissement des familles antillaises et des touristes en quête d'exotisme. En 1958, le défi du producteur de bananes qu'il était alors de se lancer dans la torréfaction du café récolté sur les plantations familiales du domaine de l'Espérance (la bien nommée), dans les hauteurs de Pointe-Noire n'avait rien d'évident, tout comme l'intuition de diversifier son activité en se lançant, en 1964, dans la plantation d'arbres fruitiers pour la fabrication de confitures exotiques. À force de pugnacité et d'implication familiale, la petite entreprise artisanale des débuts s'est muée, au fil des années, en entité industrielle performante. Depuis 1985, j'ai pris la direction de la société aux côtés de mon père et nous n'avons eu de cesse d'œuvrer à son développement avec la mise en place d'un service recherche/développement/qualité performant et

surtout, il y a deux ans, par l'investissement dans un outil de production ultramoderne.

Quel est ce savoir-faire, ce nouvel outil industriel, en matière de torréfaction de vos cafés ?

Soixante années de passion entrepreneuriale et de technologie évolutive associés ont laissé leurs traces sur ce « savoir-faire de famille ». Nos propositions de cafés gourmands, subtilement dosés d'Arabicas et de Robustas, ont patiemment construit et sélectionné des finesses d'arômes valorisées par cet outil industriel de dernière génération. Sélection rigoureuse des grains, torréfaction (calcination partielle des grains) « à l'antillaise » et emballage immédiat pour une préservation de fraîcheur optimale, tels sont les fondamentaux du secret de fabrication du café Guy Lesueur. En atteste la gamme-patrimoine estampillée Guy Lesueur : café mélange (arabica et robusta moulu), café arôme (pur arabica moulu), café en grains (pur arabica), café corsé (pur robusta moulu), café déca (mélange arabica robusta moulu). La qualité reste le cœur de cible de notre projet évolutif d'entreprise.

La convoitise gourmande des consommateurs à l'égard des confitures,

gelées et pâtes de fruits M'amour se manifeste également désormais sur le marché hexagonal.

Rappelons que la gamme M'amour compte, à ce jour, une trentaine de parfums, préparés selon les recettes transmises de génération en génération : confitures et gelées de goyave ou d'ananas, pâtes de banane et de nombreuses nuances fruitées (coco, mangue, tamarin, melon...), à la réputation bien ancrée sur les marchés guadeloupéens et martiniquais. Dès mon arrivée à sa direction, notre stratégie d'entreprise s'est résolument orientée hors de nos frontières insulaires, pour asseoir le développement productif.

Il était important, à nos yeux, de valoriser le meilleur du terroir fruitier guadeloupéen sur ce marché, où la représentation ultramarine est importante. L'accueil d'une nouvelle clientèle hexagonale friande de découvrir ces délices exotiques dans les étals de multiples points de vente s'est avéré excellent, en croissance soutenue au fil des années. Et cela grâce à notre distributeur attitré (Maxisec) qui en assure, depuis une trentaine d'années, le bon référencement dans la plupart des enseignes de la grande distribution (Carrefour, Monoprix, Super U, Leader Price, ...).



La qualité reste le cœur de cible de notre projet évolutif d'entreprise.



THIERRY LESUEUR
Gérant des Ets GUY LESUEUR



Café Guy Lesueur
Domaine de l'Espérance
Les Plaines
97116 Pointe-Noire
0590 98 01 22 (tél.) / 0590 98 25 61 (fax)
guylesueur@guylesueur.com
www.guylesueur.com

