

Catherine Troubat et les Anis de Flavigny : les biens bons bonbons d'une famille de père en fille³⁸.

Valérie BALLEREAU ^a, Sylvain MAX ^b,

^a. Professeur permanent, département Management Organisation Entrepreneuriat, Groupe ESC Dijon Bourgogne

^b. Professeur, Développement et Accompagnement Personnels, LESSAC, Groupe ESC Dijon Bourgogne

Résumé

Figure emblématique de l'entrepreneuriat au féminin dans les PME de terroir et de tradition, Catherine Troubat a repris le flambeau, après son père et son grand-père, de la PME familiale indépendante bourguignonne qui emploie actuellement une trentaine de personnes. Son mode de management s'est structuré autour de valeurs fortes qu'elle revendique : l'authenticité, la simplicité et la famille. Son principal moteur est le plaisir que ses Anis de Flavigny apportent aux consommateurs du monde entier.

Un bien bon bonbon... parce qu'on n'est pas le meilleur, on est un parmi tant d'autres mais faisons de ce bijou quelque chose de bien, tout simplement" (Catherine Troubat, 2012).

Les Anis de Flavigny, petits bonbons emblématiques de la région Bourgogne³⁹, sont fabriqués et commercialisés dans l'entreprise familiale dirigée aujourd'hui par Catherine Troubat. Catherine incarne ainsi la troisième génération de Troubat à la tête de cette PME Côte d'Orient, nichée sur un promontoire rocheux au cœur du village de Flavigny Sur Ozerain.

Lorsque Catherine Troubat décrit son bonbon, cette petite graine d'anis enrobée de sucre, c'est toutes les valeurs familiales qu'elle met en avant. Le slogan "*un bien bon bonbon*" choisit par Nicolas Troubat, le père de Catherine, résume simplement ce qui fait l'essence-même de cette saga familiale d'entrepreneurs, incarnée aujourd'hui par une femme. La passion pour ce petit bonbon, cette « *épice de chambre* » comme on se plaisait à l'appeler au XV^{ème} siècle ; l'attachement profond à ce terroir bourguignon riche en histoire et la volonté farouche de faire partager ce petit plaisir au monde entier.

Rien de plus simple en apparence que la fabrication de ce petit bonbon. Un cœur composé d'une unique graine d'anis qui se voit recouvrir progressivement de sirop de sucre. Un processus de fabrication ancestral qui conduit à la production d'un anis en quinze jours. L'idée d'envelopper une graine d'anis dans une gangue de sucre pour en faire une petite douceur appartient aux moines bénédictins de l'abbaye de Flavigny, fondée en 719 par Charlemagne. Depuis cette époque, le secret de la fabrication de ces bonbons se transmet de génération en génération parmi les habitants du village entourant l'abbaye, Flavigny sur Ozerain.

³⁸ Ce document est un chapitre dans un ouvrage à paraître en septembre 2013, qui présentera différents portraits de femmes entrepreneures. Nous avons choisi de travailler avec Catherine Troubat qui est une entrepreneure connue de la région Bourgogne. Ce chapitre a été construit à partir d'une longue interview en face à face conduite le 16 septembre 2011. Les données secondaires sont issues de la presse en ligne.

³⁹ Site internet des Anis de Flavigny : <http://www.anis-flavigny.com/index.html>, consulté la dernière fois le 5/04/2013