

DEUX TOQUÉS GOURMANDS

Michel & Augustin
les tribulations du goût



© C. Meireis



Leur histoire, vous la connaissez. Ils sont copains depuis la 4^e... Bac en poche, ils font une partie de leurs études ensemble dont une école de commerce, l'ESCP, avant de travailler chacun de leur côté. Augustin commence au Club Med puis chez Air France, Michel au Crédit Lyonnais, à New York, et chez L.E.K. en stratégie sur des missions alimentaires... Bref, tout roule pour eux. Mais c'est sans compter sur le dada d'Augustin : la boulangerie ! En 2001, il décide de passer un CAP boulangerie avec les cours de la Ville de Paris. Pendant ce temps, Michel fait une maîtrise en administration des affaires à l'Insead. Deux ans plus tard, ils se lancent ensemble dans un projet un peu fou : réaliser le *Guide des boulangeries de Paris*. Ils découvrent ainsi un milieu, un métier, des produits... Suite à un voyage aux États-Unis, Augustin note que, là-bas, certaines marques comme Ben et Jerry's s'autorisent à raconter l'histoire de leurs inventeurs... À son retour, il prend conscience aussi qu'« il faut être prix Nobel de chimie pour comprendre la liste des ingrédients des produits de consommation ». Forts de ces observations, fin 2004, les deux compères commencent à faire des essais de cuisson sur des sablés dans le four d'Augustin. Fabriqués et emballés à la main, ils sont vendus deux étages plus bas dans l'épicerie de Salah... avant de mettre tous les commerçants du quartier à contribution, tout y passe et ça marche !

LE LANCEMENT DE L'AVENTURE

Le 15 septembre 2004, à 28 ans, ils déposent les statuts de la SARL Michel et Augustin. Pendant un an, les biscuits sont cuits dans le four d'Augustin, puis dans ceux de boulangeries du quartier, et enfin dans une biscuiterie de la Sarthe, prêtée ou louée les jours de fermeture. En un an, ils écoulent

18 000 étudiants -
1 sujet national

Récemment, 18 000 étudiants en BTS Négociation Relation Client ont planché pendant cinq heures sur l'Aventure singulière de Michel et Augustin. Sujet de l'examen ? Comment conquérir un nouveau territoire et organiser les animations en magasins ? Bonne pioche : Tous les étudiants ayant obtenu au moins la moyenne à cette épreuve ont été chaleureusement conviés à passer faire une dégustation à la Bananeraie pour boire une vache ou croquer des cookies :-)



MICHEL DE ROVIRA & AUGUSTIN PALUEL-MARMONT
VENDENT DES PRODUITS LAITIERS ET DES GÂTEAUX



100 000 paquets de biscuits. Entre 2006 et 2009, Daily Monop' (via 6 magasins) les lance dans le monde de la grande distribution... Par chance, un acheteur de la centrale du groupe découvre leurs produits et décide de les référencer chez Monoprix. Comme l'aventure prend de l'envergure, ils cherchent un partenaire capable d'assurer la fabrication de leurs petits sablés conformément à leurs attentes.

LE COUP D'ACCÉLÉRATEUR

« Grâce à la sous-traitance, nous sommes toujours concepteurs des recettes et avons pu passer à la vitesse supérieure. » Ils ont l'idée de se servir de l'outil industriel français déjà existant. C'est un petit biscuitier de Vendée qui va les aider en premier : « Plutôt que de créer une énième usine qui aurait tourné en fonction de ce que nous arrivions à vendre, c'était plus judicieux de se servir de celles qui ont déjà le savoir-faire ! » Les deux amis vendent de plus en plus de produits, leurs gammes s'étoffent. « On a évolué en fonction de l'avancée de l'aventure, plus nous avons grandi, plus nous avons choisi des partenaires importants. » Il fallait y penser ! L'année dernière, ils ont choisi d'ouvrir 25 % de leur capital au fonds d'investissement Serendipity. Ils sont convaincus que leur réussite est arrivée grâce à tout ce qu'ils ont pris le temps de construire...



QUEL EST VOTRE TRUC ?

Notre truc c'est de faire sourire nos consommateurs. Comme avec les « premiers jeudis du mois ». On raconte notre vraie vie sur notre packaging et on concocte des produits gourmands et sains !

LES JEUDIS, C'EST QUOI ?

Le 1er jeudi du mois de 19H à 20H30 c'est les portes ouvertes de la Bananeraie ! Rançon de la gloire oblige, à Boulogne c'est désormais sur inscription sur notre site... mais encore accès libre sur Lyon (5 rue de Belfort - 69004) !

ET "UNE NUIT À LA BELLE ÉTOILE", QU'EST-CE QUE C'EST ?

C'est une nuit hors-norme et inoubliable. En 2012, 1 042 personnes s'étaient retrouvées au parc de Rothschild de 19h à 9h du matin. Tout avait été imaginé : animations, concerts, feu de camp, ateliers pour les enfants... Depuis, Bordeaux a rejoint l'aventure, et le succès est tel que cette année ils ont eu 67 938 demandes d'inscriptions !

LE COUP DE PROJECTEUR !

AVEC L'ÉMISSION TV CAPITAL, Ils sont passés de 19 000 à 26 000 fans en 3 jours !!!! (1 million de connexions internet le soir même de la diffusion du reportage.)
AVEC L'ÉMISSION LE CLUB DE LCI, animée par Éric Revel, Augustin a eu l'occasion d'échanger lors d'un débat remarqué avec Michel Sapin, le ministre du Travail, de l'Emploi, de la Formation professionnelle et du Dialogue social... devant 150 patrons de PME !



Tu savais que Michel et Augustin avait planté leur 2e Bananeraie à Lyon ?



- CHIFFRE D'AFFAIRES 2011 25 MILLIONS D'EUROS (100 MILLIONS PRÉVUS EN 2017)
- NOMBRE DE SALARIÉS 65
- POINTS DE VENTE MICHEL ET AUGUSTIN EST PRÉSENT EN FRANCE, SUISSE, LUXEMBOURG, USA, JAPON, RUSSIE, SINGAPOUR, HONG KONG, DUBAÏ, SUÈDE
- 80 PRODUITS, 5 GAMMES BISCUIITS SUCRÉS, SALÉS, SNACKING, DESSERTS FRAIS À PARTAGER, CRÈMERIE

WWW.MICHELETAUGUSTIN.COM

CARNET MONDAIN

Augustin, né le 15 septembre 1975. Marié avec Victoire, il a eu cinq enfants : Félicité, 11 ans, Brune, 9 ans, Paul, 7 ans, Sarah, 6 ans, et Camille, 4 ans. Michel est né le 27 décembre 1975. Marié avec Marie, il a eu deux enfants : Joseph, 4 ans, et Philémon, 3 ans.

DIS LÉO, TU SAVAIS QUE...

Dorénavant Michel et Augustin vous invitent régulièrement à "Boire une vache avec... Rencontres étonnantes et détonnantes ouvertes à tous". Le principe ? 1h d'échange sur la vie, au coeur de la Bananeraie, entre une personnalité et 200 aficionados ! Un vrai moment d'échange simple, chaleureux et constructif avec un entrepreneur, un mathématicien...

DIS JO, TU SAVAIS QUE...

En 2007, Augustin s'est infiltré comme traiteur à une conférence où Bill Gates était l'invité vedette. Il a substitué à la bouteille d'eau traditionnelle une de ses Vaches à boire puis a « bidouillé » un montage où l'on entend le patron de Microsoft avouer que le secret de sa réussite est de boire leurs yaourts !

RECETTE DU VRAI COOKIE

- POUR 12 GROS COOKIES
- 200 G DE CHOCOLAT
 - 120 G DE BEURRE FRAIS
 - 1 ŒUF
 - 180 G DE FARINE
 - 4 PINGÉES DE LEVURE
 - 140 G DE SUCRE DE CANNE
 - 1 PINGÉE DE SEL
- DÉPOSEZ LA FARINE + LEVURE DANS UN SALADIER
 - RAJOUTEZ LE BEURRE RAMOLI, L'ŒUF, LE SUCRE ET LE SEL
 - MÉLANGEZ AVEC LES MAINS
 - CASSEZ LE CHOCOLAT EN PETITS MORCEAUX
 - INCORPOREZ-LE AU RESTE
 - FORMEZ DES PETITES BOULES
 - APPLATISSEZ-LES SUR LA PLAGUE
 - CURE 17 MINUTES À 160 °C