



Les casseroles Cristel, de Japy à l'Élysée

L'un de ses modèles a été retenu pour figurer à la Grande exposition du Fabriqué en France à l'Élysée, ce week-end. L'occasion de découvrir cette PME franc-comtoise.

Le Point



Soudés. De g. à dr., Emmanuel Brugger, Damien Dodane, Bernadette Dodane, et Paul Dodane.

Au bord de la Feschotte, dans le pays de Montbéliard (Doubs) industriel, la cheminée domine toujours l'usine. C'est ici que fut emboutie la première casserole de l'Histoire, en fer-blanc, dans les années 1820. C'est de ces mêmes bâtiments que sortent les sauteuses, woks et faitouts taillés dans un bel Inox 18/10 et plébiscités par les Japonais depuis la renaissance de l'usine, dans les années 1980, mais aussi par les chefs depuis le lancement de la gamme Castel'Pro, en 2016. L'usine du XIX^e siècle faisait partie de l'empire industriel Japy, plus connu pour ses pièces d'horlogerie et ses machines à écrire. Celle d'aujourd'hui appartient à ses 23 actionnaires, salariés ou ex-salariés pour la plupart. « *Je préfère parler d'associés plutôt que d'actionnaires* », confie l'une de ces 23 personnes, Bernadette Dodane, vice-présidente de Cristel. « *Cristel réinvestit une grande partie de ses bénéfices dans l'outil industriel. Certains de nos associés sont aujourd'hui retraités et nous leur demandons des efforts. Nous sommes rémunérés à environ 1 %, ce n'est pas réellement une politique d'actionnariat* », admet-elle. Le propos de Cristel, qui repousse toutes les offres de rachat, n'est pas



[Visualiser l'article](#)

financier mais industriel, au sens noble du terme. La famille Dodane, à qui l'entreprise doit son sauvetage, ne vise rien d'autre que de préserver l'emploi. Pour cela, elle parie sur le design, le made in France et l'innovation. « *Nous nous sommes spécialisés dans les instruments de cuisson, ce qui nous permet d'exploiter au mieux notre savoir-faire* », résume Damien Dodane, directeur général délégué et fils de Bernadette.



Made in France. L'usine de Fesches-le-Châtel, qui assure un peu plus de 90 % de la production, a obtenu le label Origine France Garantie.

Innov. Le redémarrage de la casserie, c'est elle. Fermée en 1981, dans un dernier soubresaut de l'empire Japy, l'usine est reprise deux ans plus tard par les 32 ex-salariés constitués en société coopérative ouvrière de production (SCOP) qu'ils baptisent Cristel. La reprise est poussive, et Bernadette Dodane, comptable spécialisée dans la gestion d'entreprise, est appelée à la rescousse pour évaluer la viabilité de la société. Telle quelle, conclut-elle, elle est vouée à l'échec. C'est là qu'entre en piste Paul Dodane, son mari. Dessinateur à l'usine voisine de Peugeot, à Sochaux, il passe un soir jeter un coup d'œil à l'outil de production à la demande de son épouse. Il confirme. Mais il a cette petite idée qui deviendra grande : viser un produit à forte valeur ajoutée, tabler sur le design et l'inox de qualité, innover en quelque sorte.

Pendant deux ans, Paul Dodane cumule son emploi chez Peugeot et la création de produits Cristel. Il passe tous les matins et tous les soirs ; reconnaissants, les ouvriers adaptent leurs horaires. Pendant ce temps,



[Visualiser l'article](#)

Bernadette Dodane assure gestion et comptabilité. Chaque centime gagné est réinvesti. Et même si elle ne gagne pas beaucoup d'argent, « *l'entreprise est rentable depuis 1987* », assure sa vice-présidente.

Du Japon aux États-Unis

Le premier client à l'export de Cristel fut le Japon, dès les années 1990. Après la crise de 2008, alors que le marché européen est atone, la PME est partie à la conquête du marché américain, en créant une filiale commerciale à Atlanta, en 2011. Un pari coûteux mais qui commence à porter ses fruits : le marché américain (8,5 % du chiffre d'affaires) supplante désormais le marché japonais (7 %). Prochaine cible : la Chine.

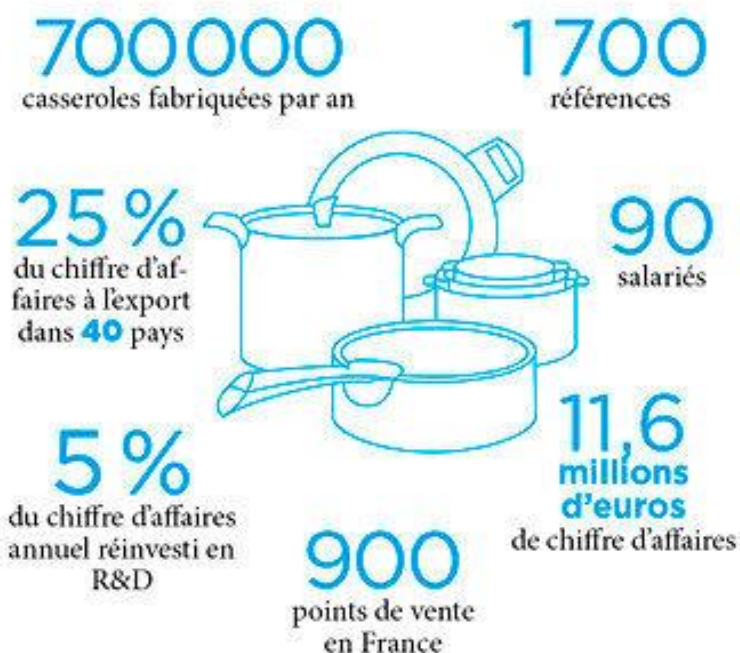
Tour de passe-passe. L'année 1987, c'est celle de la deuxième grande idée de Paul Dodane, le deuxième étage de la fusée : le concept de cuisson-service, ou *cook and serve*, avec des casseroles et faitouts suffisamment chics pour passer à table. Une poignée amovible permet ce tour de passe-passe, et le concept deviendra la signature de Cristel. Aujourd'hui encore, « *90 % des ventes sont réalisées avec des ustensiles de cuisson à poignées amovibles* », assure Emmanuel Brugger, directeur général depuis 2006... et gendre du couple Dodane.

Car, petit à petit, toute la famille s'investit dans ce beau projet industriel et social. Emmanuel Brugger est arrivé dans l'entreprise en 1990. « *J'ai commencé par souder des casseroles pendant les vacances scolaires, puis j'ai fait ici tous mes stages d'IUT et obtenu mon diplôme d'ingénieur en alternance.* » Il est ensuite devenu directeur technique avant de partager la direction générale avec Damien Dodane, son beau-frère. Entre-temps, il avait épousé Fabienne, la petite sœur de Damien, qui s'occupait des ressources humaines et est décédée accidentellement en 2000. Damien Dodane, alors comédien professionnel à Paris, quitte les planches pour retrouver ses proches éprouvés. « *Après une année sabbatique, j'ai décidé de rester. Il y avait un poste à pourvoir pour développer l'export, et j'aime voyager.* »

Deux autres membres de la famille complètent le tableau : Myriam Jean, la deuxième des trois enfants de Paul et Bernadette, sociétaire et avocate spécialisée en propriété intellectuelle et industrielle, qui conseille l'entreprise sur brevets et contrats ; et Julien Jean, son fils, représentant de la troisième génération et tout nouveau directeur des ventes. La transmission à la deuxième génération est juridiquement réglée, mais le couple Dodane est toujours là, se partageant la vice-présidence. Bernadette chapeaute la communication et Paul, toujours un crayon à la main, travaille sur la prochaine innovation dont on ne saura rien.



Cristel en chiffres (2018)



Engagée. « Chez lui, ça mouline tout le temps », souligne Bernadette. Après le *cook and serve*, décliné depuis dans les trois collections (Mutine, Strate, Casteline), il a inventé en 1991 la compatibilité Inox-induction grâce à un couplage magnétique ; puis, en 2012, une anse amovible, avec deux pièces de ressort seulement – ce qui permet de continuer de produire en France ; en 2016, une poignée amovible sans jeu ; et, la même année, une batterie de cuisine conçue avec et pour des chefs. Baptisée Castel'Pro, celle-ci a exaucé tous leurs vœux : légèreté, compatibilité induction, zéro angle, tour bordé, manche froid et ergonomique, Inox cinq plis, diffusion optimale de la chaleur. Elle équipe désormais les cuisines d'Emmanuel Renaut, d'Olivier Roëllinger, de Michel Bras, de Raymond Blanc, du Japonais Kenishi Yamamoto... « La technique de vente est simple, assure Damien Dodane. On laisse le produit et on revient une semaine après pour prendre commande. »

Ces trois dernières années, un plan d'investissement de 5 millions d'euros a été déployé dans l'usine de Fesches-le-Châtel, qui assure un peu plus de 90 % de la production, ce qui lui vaut le label Origine France Garantie. Toute la ligne de fabrication a été modernisée, de l'emboutissage au polissage. Une ligne de rechapage et de dépôt de revêtement antiadhérent a été installée, le recyclage des effluents de l'atelier mis en place. L'environnement, la famille Dodane y est très attentive. L'entreprise est d'ailleurs engagée dans une démarche de responsabilité sociétale. Tant que la dynastie Dodane sera aux commandes, elle l'affirme, la production restera ici, au bord de la Feschotte §