



Faitout en Inox, modèle Strate, de 164,90 € à 224,90 €.



Une affaire de famille. De g. à dr. : Paul et Bernadette Dodane, coprésidents, Damien, leur fils, Emmanuel, leur gendre, et Julien, leur petit-fils.

# CRISTEL UNE SAGA FRANÇAISE

Derrière ces ustensiles de cuisine haut de gamme se cachent une histoire humaine et celle d'un couple prêt à tout pour sauver un savoir-faire tricolore.

Par **Charlotte Leloup** - Photos **Nicolas Krief**

**C**ristel, un nom formé de la contraction de « Cristal », pour l'éclat de l'Inox, et de « Châtel », comme Feschel-Châtel, cette commune du Doubs berceau de l'ustensile de cuisine haut de gamme depuis 1826. Lorsqu'elle voit le jour, l'usine s'appelle Japy, du nom de l'industriel Frédéric Japy. Un visionnaire. Exit le fer battu à la main, il achète un brevet d'emboutissage en 1830. Puis il révolutionne l'hygiène alimentaire en déposant le premier brevet d'étamage de ses casseroles : il s'agit de recouvrir l'intérieur d'un revêtement en étain pour protéger les aliments de l'oxydation et empêcher les migrations nuisibles à la santé. Le roi Louis-Philippe le félicitera « d'éviter l'empoisonnement des Français ». L'usine compte jusqu'à 1 300 salariés. Pendant plusieurs décennies, elle prospère.

Le tableau se noircit après la Seconde Guerre mondiale... jusqu'au dépôt de bilan, en 1979. Fin de l'histoire ? Pas vraiment. A l'hiver 1983, une poignée d'anciens de Japy refuse le sort qui s'acharne. Ces 27 ex-ouvriers s'associent à travers une Scop, une société coopérative. On change le nom, Cristel sera celui de sa deuxième vie. Gilles Giavazza travaille ici depuis trente-six ans, comme son père et son arrière-grand-père avant lui. « Il était inconcevable pour moi de laisser tomber cette usine. J'avais 20 ans. Chacun y mettait les deniers qu'il pouvait... C'était une fierté pour nous. »

## HONNEUR

Une poignée en bois de noyer. L'élégance primée aux Red Dot Design Awards de 2018.



C'est à ce moment-là que Bernadette Dodane, actuelle présidente de la société, est sollicitée comme conseillère de gestion. « J'ai d'abord refusé, j'avais trois enfants, un travail... la situation de l'entreprise était désastreuse, je me suis dit : "Dans quoi tu t'embarques !" » Elle consacre ses jeudis après-midi à la réorganisation administrative et à la rentabilité. Thierry Jean, un jeune diplômé de Sciences po, est recruté comme directeur. Et pour le pôle créatif, on mise sur Paul Dodane, le mari de Bernadette, ingénieur chez Peugeot. Il ressort sa planche à dessin du grenier et établit un prototype de poignées amovibles, présenté au salon Bijorhca en 1986. L'adhésion est immédiate, mais l'équilibre financier reste fragile. Paul métamorphose la casserole qui – sans sa poignée – se transforme en un légumier ou plat de table raffiné. La cocotte Cristel fait swinguer l'art de la table. Ses collections portent le nom de gemmes : Diamant, Quartz... Une seule poignée pour une myriade de poêles et de casseroles scintillantes qui assurent aujourd'hui près de 90 % des ventes.

## POUR SAUVER L'ENTREPRISE, LES DODANE MOBILISENT FAMILLE, AMIS ET SALARIÉS

Mais avant d'en arriver là, Bernadette Dodane, en gestionnaire méticuleuse de la coopérative Cristel, a des sueurs froides lorsque l'entreprise est, malgré tous leurs efforts, placée en redressement judiciaire. « Mon mari, c'est un artiste ; moi, j'étais consciente des risques que cela engageait... », explique-t-elle. A défaut de repreneurs, il a fallu faire une offre de rachat. En 1987, les Dodane ont hypothéqué leur maison puis mobilisé famille, amis et anciens de Cristel. Chacun est devenu actionnaire : 23 associés dont 10 salariés, et la famille, qui détient 72 % des parts. Pendant trente ans, les créations de Paul s'enchaînent et la société mise sur l'innovation et la qualité : 90 % de sa production est fabriquée à Feschel-Châtel. En 2016, avec près de 12 millions d'euros de chiffre d'affaires, la société a investi 4 millions d'euros pour moderniser l'entreprise et développer la gamme Castel'Pro, destinée aux grands chefs. Aujourd'hui, les créations de Paul pavent chez « Top chef », sont stars au Japon ou aux Etats-Unis. Des casseroles trois étoiles! ■