



PÂTISSERIE  
MICHEL KREMER



Communiqué de Presse - 01 février 2019

## **PÂTISSERIE MICHEL KREMER,**

**qui a rejoint le groupe MADEMOISELLE DESSERTS depuis le 4 septembre 2018,  
inaugure un nouvel atelier de production à Argenton-sur-Creuse.**

Didier Boudy, Président du groupe Mademoiselle Desserts, et Guillaume Kremer, Directeur général de la Pâtisserie Michel Kremer, ont inauguré un nouvel atelier de production, implanté dans le prolongement des locaux actuels d'Argenton-sur-Creuse.

L'évènement s'est tenu le 1<sup>er</sup> février en présence de Nicolas Forissier, député de l'Indre et ancien ministre, Michel Sapin, ancien ministre, Annick Gombert, représentante du Président de la région Centre-Val de Loire, Serge Descout, Président du conseil départemental de l'Indre, Vincent Millan, maire d'Argenton-sur-Creuse et Président de la communauté de commune de la vallée de la Creuse.



**De gauche à droite : Vincent Millan, Annick Gombert, Serge Descout, Michel Kremer, Thierry Marx,  
Didier Boudy, Nicolas Forissier, Guillaume Kremer, Antoine Bonneville.**

Le site d'Argenton-sur-Creuse est dédié à la production de toute une gamme de pâtisseries surgelées telles que la pâte à choux (chouquette, choux..), les mignardises, les pâtisseries individuelles (fondants au chocolat, madeleines, financiers et autres pâtes jaunes), les pâtisseries à partager (gâteaux au chocolat, clafoutis, tartes aux fruits, ...).

Le nouvel atelier de production a été construit en continuité du site de production actuel divisé désormais en 4 unités. Il s'étend sur 500 m<sup>2</sup> et est opérationnel depuis le 27 septembre 2018.

Cet atelier est plus particulièrement dédié à la fabrication de pâtisseries individuelles.

L'ensemble des pâtisseries est destiné aux clients habituels de l'entreprise : artisans, grossistes, restauration, grande distribution et export.

Le montant total de l'investissement s'élève 2 300 000€ (700 000€ de bâtiment et 1 600 000€ d'aménagement et process) et concerne l'aménagement du bâtiment et l'acquisition des machines de production, comme un système avec récupération de chaleur.

Il permet d'accroître la capacité de production globale du site de 20%.

Sur l'ensemble du programme d'investissements qui a démarré en 2013, le Conseil Régional du Centre-Val de Loire et le Conseil Départemental de l'Indre ont attribué une aide financière globale de 800 000€ à Pâtisserie Michel Kremer.

Le site compte 224 collaborateurs désormais et a embauché 23 personnes en CDI en 2018.

Guillaume Kremer, Directeur Général de la Pâtisserie Michel Kremer : « *L'ouverture de cet atelier vient clôturer un programme d'investissements de 11M€ qui a démarré en 2013 et qui a permis à l'entreprise de doubler la capacité de production pour porter la surface du site à plus de 5 500m<sup>2</sup>. Ce nouvel atelier augmente notre capacité de production de plus de 20%, améliore la productivité et répond à la demande croissante que nous avons sur les produits individuels comme les fondants chocolat, les madeleines ou les moelleux. Cet investissement s'inscrit dans la philosophie qui a fait le succès de Pâtisserie Michel Kremer, c'est-à-dire des recettes et des tours de mains artisanaux combinés à la rigueur et des principes industriels. De plus, notre récent rattachement au groupe Mademoiselle Desserts, par son réseau à l'international, laisse entrevoir de belles perspectives pour le site d'Argenton-sur-Creuse.* »

Didier Boudy, Président du groupe Mademoiselle Desserts : « *Toute l'équipe Mademoiselle Desserts est très heureuse d'accueillir l'équipe d'Argenton-sur-Creuse, ancrée localement sur son territoire et avec laquelle nous partageons l'essentiel de nos valeurs fondatrices : qualité produit, innovation, service client, valeurs humaines. Ce nouvel investissement industriel était capital pour accompagner la croissance organique de la société, en France comme à l'export. Il apporte à la fois de la capacité et des gains de productivité pour assurer la compétitivité de notre offre. Nous sommes maintenant impatients de remplir ce nouvel atelier pour continuer à développer le site qui dispose d'un savoir-faire incroyable !* ».

### **A propos de Mademoiselle Desserts**

Avec 1 900 collaborateurs répartis sur 12 sites de production en France, au Royaume-Uni et aux Pays-Bas, Mademoiselle Desserts est leader sur le marché de la pâtisserie surgelée premium à destination de la restauration, des artisans, de la grande distribution et de l'export. Le groupe utilise des recettes et des savoir-faire traditionnels en y apportant innovation et modernité. Il veille à ce que les produits soient toujours bons, sains et sûrs, fabriqués dans le respect de l'environnement, du bien-être et de la sécurité des collaborateurs.

**[www.mademoiselledesserts.com](http://www.mademoiselledesserts.com)**

**Contact : Direction de la Communication - Barbara Bosquette – [b.bosquette@mdesserts.com](mailto:b.bosquette@mdesserts.com)**

**Tél. : 06 85 26 37 99**