



Communiqué de presse

Guyader Gastronomie concrétise ce matin l'acquisition de la société Pêcheur de Saveurs à Saint-Hernin (29).

Cette entreprise s'inscrit pleinement dans la stratégie de développement de Guyader à horizon 2026 et partage sa vision d'une gastronomie simple et conviviale.

Située à Saint-Hernin dans le Finistère, à proximité de Carhaix, Pêcheur de Saveurs élabore des produits apéritifs de la Mer (Tapas, tartinables) et des plats cuisinés (coquilles Saint Jacques, cassolettes, etc...).

La société commercialise essentiellement ses produits auprès de la Grande Distribution, au rayon Marée et, dans une moindre mesure, dans la Restauration Hors Domicile et à l'Export.

En 2021, Pêcheur de Saveurs a réalisé un chiffre d'affaire de 11 millions d'euros, pour 565 tonnes de produits. Dotée d'une surface de production de 4.300 m², elle emploie près de 66 Salariés et a bénéficié d'investissements récents : installations de refroidissement, ateliers, etc., et est agréée IFS.

Ses coquilles Saint Jacques au sarrasin ont été récompensées par le « Prix de la Meilleure Nouveauté produit en Bretagne 2021 ».



Pour Christian GUYADER, Président de Guyader Gastronomie, ce rachat est particulièrement porteur de sens pour l'activité Traiteur de Guyader :

« Situé à quelques kilomètres de notre plateforme logistique, l'atelier de Saint-Hernin deviendra l'outil ultra frais qui nous manquait au rayon Traiteur de la Mer. C'est aussi l'acquisition d'un savoir-faire et d'une marque reconnue au rayon Marée. Enfin, Pêcheur de Saveurs possède un atelier de 1.000 m² disponibles et de compétences pour innover et, en particulier, satisfaire les consommateurs à la recherche de nouvelles solutions apéritives ».



Julie NICOT, dirigeante de Pêcheur de Saveurs pour le Groupe NICOT, insiste sur la pertinence et la cohérence de ce rapprochement pour son entreprise :

« Nous sommes heureux de ce rapprochement avec Guyader qui permettra à notre société familiale de poursuivre son développement. Sa dimension familiale, l'engagement de ses dirigeants à proposer des produits de qualité en respectant des savoir-faire traditionnels correspond parfaitement à l'ADN de notre entreprise et offre de belles perspectives de pérennité à nos salariés et à nos clients ».

