



Dalloyau célèbre ses 340 ans et dévoile ses ambitions pour l'avenir.

*Dans un environnement transformé par la crise sanitaire,
Dalloyau, détenu depuis 2015 par Perceva, a initié un profond
redéploiement de ses activités.*

*Au menu, une évolution du business modèle du retail
et une digitalisation de l'offre réception.*



On peut avoir 340 ans d'Histoire et être tourné vers l'avenir. C'est le cas de Dalloyau, iconique Maison de gastronomie française lancée dans un plan de conquête structuré, porté par son président, Laurent Pfeiffer et sa directrice générale, Marie-Charlotte Familiadès.

Pour préserver et valoriser l'héritage de la Maison tout en poursuivant son développement d'acteur de référence du secteur, ce duo complémentaire s'appuie sur une vision stratégique forte incluant la digitalisation des activités, la refonte de l'offre et de la distribution ainsi que le développement à l'international pour atteindre une augmentation du chiffre d'affaires global de +150% en 5 ans avec un nouveau business model axé sur l'omnicanal. Ce dernier devra être équilibré entre l'activité retail et le BtoB.

Le développement retail inclut la consolidation de la présence de la marque en région parisienne avec le déploiement de salons de thé Dalloyau, (ouvertures à Saint-Lazare en 2021, Boulogne-Billancourt en octobre 2022) et de kiosques (Gare de Lyon, Gare de Lille Flandres, Gare de Lyon Part Dieu, Gare de l'Est et Terminal I de l'aéroport Paris-Charles de Gaulle) avec l'ambition d'atteindre 13 points de vente en propre à l'horizon printemps 2027. L'offre a également été repensée, particulièrement autour des créations salées avec une carte plus courte, faisant la part belle au quotidien et en s'invitant de manière ponctuelle sur les grands événements.

La structuration du réseau régional et international passera par la franchise, avec un objectif de 30 points de vente d'ici 2027, soit 26 ouvertures en 5 ans. Aujourd'hui, Dalloyau possède 8 boutiques en propre en France, et 4 en franchise, 22 au Japon, 5 à Hong Kong et bientôt 1 au Qatar.

Le développement BtoB et BtoBtoC passera principalement par la digitalisation de l'offre pour laquelle la maison compte multiplier son chiffre d'affaires généré sur internet par 5. Celui-ci se compose pour moitié de la vente de plateaux repas, Dalloyau est par ailleurs un des derniers acteurs à produire ses plateaux repas à Paris dans sa cuisine centrale. Enfin, le BtoB sera renforcé sur 4 typologies de clients : la restauration collective haut de gamme, l'hôtellerie 4 et 5 étoiles, les groupes de restaurants et les centres de formation ou espaces de coworking. C'est en se recentrant sur le savoir-faire historique de la Maison que Laurent Pfeiffer et Marie-Charlotte Familiadès entendent écrire l'avenir, entourés d'une équipe de passionnés composée de 50% de femmes et d'hommes.

« Nous sommes entourés d'une équipe mature, moderne et ouverte. Nous travaillons beaucoup mais dans la bonne humeur. L'entreprise est une chaîne de vélo où chacun amène ses énergies. Cette diversité est une vraie force pour l'avenir de Dalloyau et notre quotidien est enrichi par les échanges que nous avons avec nos équipes qui sont tous passionnés de food et motivés par la réussite de cette belle maison. »

Des femmes et des hommes de goûts à la tête de la Maison

Laurent Pfeiffer est président du Directoire de Dalloyau, depuis 2017.



Après des études d'expertise-comptable, de droit bancaire et de droit des entreprises en difficulté, entrepreneur engagé depuis 1993, il a consacré ses 15 dernières années à retourner de belles PME françaises enclines à des difficultés économiques. Plus récemment il a dirigé le Groupe Emova (Monceau Fleurs), le Groupe BPI, cédé très récemment au Groupe Adecco et maintenant la maison Dalloyau avec Marie-Charlotte. Il dirige également un family office qui a déjà investi dans une trentaine de PME. Administrateur du Medef Paris, de l'Ecole Ferrandi et de l'ESSEC, élu consulaire à la CCI de région depuis 5 ans, il préside la Commission nationale consultative Droit et Fiscalité des Entreprises.

Marie-Charlotte Familiadès est directrice générale de Dalloyau depuis septembre 2021.



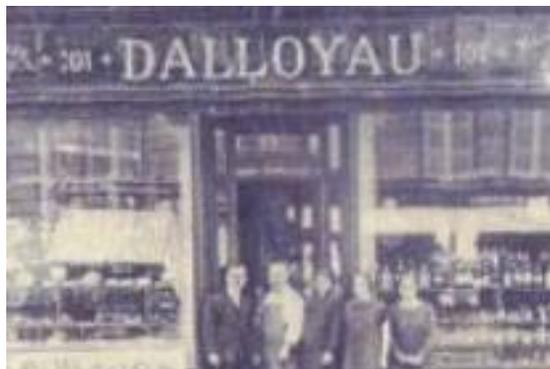
Diplômée de l'ESC Toulouse, cette experte en Retail démarre sa carrière en 2005 au Bon Marché, l'enseigne du groupe LVMH, en tant que responsable des ventes. Quatre ans plus tard, elle prend la direction de département traditionnel au sein de La Grande Épicerie de Paris (LVMH) où elle découvre les métiers de la gastronomie. Elle prend ensuite la direction du Gourmet Paris en 2012, du groupe Galeries Lafayette, en charge de la refonte du Gourmet. En janvier 2016, Marie-Charlotte Familiadès devient directrice générale d'EPIGO, joint-venture entre ADP (Aéroport de Paris) et SSP (Select Service Partner), leader de la restauration en zone aéroportuaire. Elle orchestre alors l'inauguration de plus de 35 points de restauration avec plus de 13 marques en franchise. En 2019, elle rejoint le groupe Dalloyau au poste de directrice Retail et se voit confier 2 ans plus tard la direction générale de l'entreprise.

Jérémy Del Val est Chef exécutif pâtissier de Dalloyau depuis 2022.



Couronné champion de France des desserts en 2014, il a toujours su qu'il voulait travailler en cuisine. Très tôt, il fut inspiré par ses grands-mères. Il a commencé sa formation par un BEP en cuisine puis une formation en pâtisserie. Au fil de ses différents voyages, Jérémy a fait la rencontre de nouveaux produits dans des lieux aussi prestigieux que des hôtels 5 étoiles, un club privé de la plus belle marina de Majorque ou encore un restaurant gastronomique de Val Thorens, les Palaces de la Polynésie, Bora Bora et Tahiti, Monaco ou encore les tables étoilées de la Côte d'Azur. Aujourd'hui, il est le Chef exécutif pâtisserie (et membre du comité de direction) de la maison et en charge de toute la partie sucrée, et ce après avoir été pendant 7 ans en charge de la création de la partie sucrée pour les boutiques (5 à Paris), les cocktails (pièces cocktail) et réception (dessert à l'assiette). Il est également en charge du « suivi qualité » et de la formation d'équipe de Dalloyau à l'international.

340ansd'histoire etd'étoilesdelagastronomie



Dalloyau et ses équipes représentent la constellation d'étoiles brillantes de la Maison, une combinaison de talents du goût et du savoir-recevoir unique en France.

Depuis 1682, elle est une véritable dynastie au service de l'art de vivre français. Cette première maison de gastronomie, alors gardienne de secrets - ceux précieusement gardés des recettes inventées pour les rois et les grands - est profondément liée à l'histoire de France. L'arbre généalogique Dalloyau a offert sur quatre générations un panorama complet des métiers de bouche exercés à la Cour, chez les grands seigneurs puis auprès de tous les gourmands.

En **1682**, Charles Dalloyau entre au service du Roi Soleil comme « officier de bouche », autrement dit en tant que cuisiner. À Versailles, 324 personnes travaillent dans les sept Offices de bouche gouvernés par le Grand Maître de la Maison du Roi, également responsable des dépenses. Ces places très convoitées, sont confiées à des professionnels confirmés. À cette époque, il prend son service à la paneterie de Louis XIV, et sera le premier Dalloyau, au service des rois. Son talent et sa passion sont héréditaires. Il sera le premier d'une grande lignée œuvrant pour la Cour de Versailles.

Potager, pâtissier, boulanger, fruitier, glacier, limonadier, traiteur, cuisinier, hôteur, confiseur et chocolatier, tous contribuent alors à l'émerveillement de la cour. Cette dernière s'extasie sur le raffinement des mets, la mise en scène des tables, et la diligence du service. La grande bourgeoisie découvre elle aussi petit à petit les délices des tables princières et d'excellence. C'est la naissance d'un véritable art de vivre à la française.

Pour maintenir son expertise et son savoir-faire au fil du temps, la maison challenge ses équipes de manière à assurer un renouvellement permanent, tout en réinventant avec audace, la tradition. Dalloyau s'attache à sélectionner les meilleurs produits, émerveiller, surprendre, réveiller les appétits blasés d'une aristocratie alors modèle de référence pour toutes les cours d'Europe.

En **1802**, inspiré par les modes de vie apparus au lendemain de la Révolution française, Jean-Baptiste Dalloyau fonde la première maison de gastronomie. Au 101 rue du Faubourg Saint-Honoré, à Paris, il invente le prêt à emporter qui aussitôt régale les fins gourmets. Le XIX^e siècle est véritablement le siècle de la gastronomie, des épicuriens, des restaurants, des banquets, des fêtes. Pour les repas et les buffets qu'il livre, Jean-Baptiste Dalloyau imagine des décors et des mises en scène dignes du talent déployé à la Cour par son père et son grand-père. Son fils et son petit-fils marchent sur ses traces. Quant à son arrière-petit-fils, Achille Henri Dalloyau, il crée à Paris, en **1898**, la première glacerie moderne à Paris, en même temps que le syndicat de la pâtisserie.

Le nom et le renom de Dalloyau auraient pu s'éteindre si Cyriaque Gavillon, lui-même descendant d'une lignée de pâtissiers réputés, n'était littéralement tombé amoureux de cette maison. Il décide en **1949** de reprendre l'affaire et, aidé de sa femme Andrée puis de leur fils Michel, il s'attèle à la tâche. En **1955**, la maison signe le mythique Opéra qui donne le la de la pâtisserie moderne. « Entreprise du patrimoine vivant » et membre du Comité Colbert, Dalloyau incarne l'art de vivre français dans le monde entier.

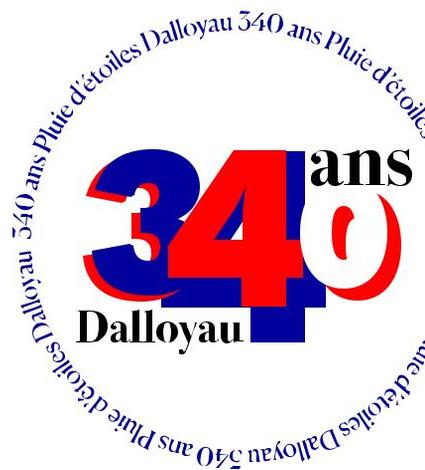
En **2010**, le fonds d'investissement français Perceva récupère 50% du capital de l'entreprise.

La famille fondatrice Gavillon-Barnardé, propriétaire de Dalloyau depuis **1949**, laisse la propriété de Dalloyau à 100% au fonds d'investissement courant **2015**. Et la maison accueille la même année, le champion de France des desserts, Jérémy Del Val, en tant que chef création.

Avec une énergie, une passion, une créativité à toute épreuve, Dalloyau devient à Paris, le rendez-vous des gourmets les plus exigeants. Sa lignée à l'impressionnante continuité, n'a nulle autre pareille. Dalloyau faisait partie de ce corps d'élite au service du bien manger, qui imaginait et orchestrait les festivités royales, et rien ne saurait changer le cœur de la maison aujourd'hui.



Cinq créations iconiques Dalloyau



Le Macaron,

depuis 1830

Le « macaron du mois » est un petit gâteau issu de la recherche d'associations osées à base de fruits, d'herbes aromatiques, de légumes ou d'alcools.

Le Dalloyau,

depuis les années 40

Une meringue aux amandes, au léger goût de noisette, garnie d'une pâte à bombe pralinée finie avec de la nougatine.

L'Opéra,

depuis les années 50

Trois feuilles de biscuit imbibées d'une préparation à base de café pour accueillir une crème au beurre au café, une ganache au chocolat et un glaçage au chocolat profondément noir.

Le Suprême de volaille aux morilles,

depuis les années 80

Un généreux filet de poulet accompagné d'une crème aux morilles, de tagliatelles fraîches et de parmesan.

Le Croque Monsieur,

depuis les années 90

Dans sa version traditionnelle, il est composé d'un comté AOP affiné 14 mois, de jambon à l'os et d'une béchamel douce et crémeuse. Il se décline désormais en version végétale avec de la mozzarella et de la tomate confite ou à la truffe pour les plus gourmands.

À propos de Maison Dalloyau

Depuis 1682 et ses débuts à la Cour du Roi Louis XIV, Dalloyau organise les fêtes les plus somptueuses et met au service de ses clients sa parfaite maîtrise des métiers de bouche pour que chaque expérience soit unique. Cuisiniers, pâtisseries, chocolatiers, glacières, sommeliers et maîtres d'hôtel, organisateurs de réceptions, tous mettent en œuvre l'ensemble de leurs connaissances et savoir-faire afin de sans cesse proposer un voyage dans le monde fascinant de l'art de vivre. Dalloyau réunit en son sein tous les talents du Goût, dont Jérémie Del Val, Chef Exécutif Sucré et Champion de France du dessert 2014 mais aussi Benoît Ayissi, Chef Exécutif Salé de la maison.

L'ambition Dalloyau est d'accompagner tous les amateurs du bon, au cœur d'évènements, tant privés que professionnels, en perpétuant le goût de l'excellence et l'art de vivre à la française.

www.dalloyau.fr/

