

L'Angélylys veut croquer

Le maître artisan glacier L'Angélylys a ouvert une boutique place du Parlement à Bordeaux. La marque charentaise était présente jusque-là uniquement en supermarché

Victor Gascouat
Victor Gascouat

LE GLACIER DES CHEFS

Le regard perdu entre les 42 parfums de glaces, Laura et Jarod comprennent que le choix risque de prendre plus de temps que la dégustation. « Je peux vous faire goûter la vanille de Tahiti, très florale, ou la vanille de Madagascar, plus puissante », suggère le patron de l'atelier L'Angélylys, Denis Lavaud, présent pour l'inauguration de sa première boutique bordelaise, place du Parlement, jeudi 20 mai.

Pour 4 euros, Laura ressort avec un cornet deux boules noisette et banane, Jarod opte pour un mélange stracciatella et orange sanguine. « C'est excellent, en plus c'est une marque charentaise et je suis originaire de Jonzac, donc c'est parfait », sourit le jeune homme, lunettes de soleil sur le nez.

50 boutiques en cinq ans

L'Angélylys devient le quatrième glacier de la place du Parlement, avec Benetille, Sofia et Jolly. Une concurrence à laquelle s'ajoute une dizaine d'établissements répartis dans les rues voisines. Pas de quoi inquiéter Denis Lavaud pour autant. « Cela va devenir la place de la lèche, les gens vont y venir pour manger des glaces et se répartiront dans les différents points de vente. »

Le chef d'entreprise assure qu'il n'a pas tenu compte de la présence de concurrents avant de s'installer. « Nous misons sur notre savoir-faire, avec des glaces travaillées de façon artisanale et des sorbets non pasteurisés, composés de vrais fruits », se félicite-t-il. Environ 80 % de ces fruits pro-

viennent de France, avec des melons cultivés dans les Deux-Sèvres, ou du cassis de Bourgogne. Les fraises, elles, sont importées de Pologne. Fort d'un chiffre d'affaires multiplié par trois depuis 2015, le PDG de L'Angélylys voit grand. « Je souhaite monter 50 boutiques au cours des cinq prochaines années et passer de 44 à 120 employés », indique Denis Lavaud. Après Royan et Bor-

deaux, l'artisan glacier va ouvrir un établissement dans le très branché quartier du Marais à Paris, le 11 juin prochain.

L'heure d'Instagram
En 2020, l'ambitieux patron a dépassé Carte d'Or, pour devenir le deuxième plus gros fabriquant français de bûches

« Nous misons sur notre savoir-faire, avec des glaces travaillées de façon artisanale »

glacées. Ses bacs de glaces et sorbets, jusque-là vendus uniquement en supermarchés, investissent désormais les centres-villes. « Je veux aller à la rencontre de nos clients, leur faire tester des saveurs, afin de les proposer en grandes surfaces par la suite », rapporte Denis Lavaud.

Afin d'accompagner ce changement de modèle économique, le Charentais a pris

le marché

de la glace

un virage dans sa communication. Pour séduire un public citadin, il a fallu créer une boutique chaleureuse, avec plantes vertes aux murs et étagères en bois clair. Un community manager, chargé d'alimenter les réseaux sociaux, vient également renforcer l'équipe. « Ma fille de 27 ans a géré toute la décoration intérieure, glisse Denis Lavaud. Elle a, par exemple, fait accro-

un virage dans sa communication. Pour séduire un public citadin, il a fallu créer une boutique chaleureuse, avec plantes vertes aux murs et étagères en bois clair. Un community manager, chargé d'alimenter les réseaux sociaux, vient également renforcer l'équipe. « Ma fille de 27 ans a géré toute la décoration intérieure, glisse Denis Lavaud. Elle a, par exemple, fait accro-

cher des miroirs au plafond, pensés pour que les jeunes se prennent en photos avec leur glace et publient sur Instagram. »

« Un rêve de gosse »

Une communication élaborée en famille depuis la création de la marque, en 1996. Denis Lavaud s'est inspiré du prénom de sa fille aînée, Angélique, pour bapti-

ser son entreprise et a également investi sa cadette Laura dans le projet. « Pendant le premier confinement, nous avons le temps de penser tous ensemble le développement de ces boutiques à travers la France, c'est un rêve de gosse », livre Denis Lavaud.

Le rêve devenu réalité, le Charentais poursuit sa marche en avant et assure travailler pour l'amour des glaces. Une passion née du côté de Saint-Jean-d'Angély, à la fin des années 1960. « Au vil-

lage, il y avait un excellent restaurateur italien à quelques pas de la maison familiale, se remémore-t-il. À l'âge de sept ans, je ramassais des escargots pour lui échanger contre des glaces. »

En 2021, finis les escargots, Denis Lavaud peut compter sur une trésorerie solide pour faire croître son entreprise. Une fois ses 50 boutiques montées à travers la France, le Charentais ambitionne d'ouvrir des établissements L'Angélys à New York et Tokyo.

