

Bernard et Baptiste REYBIER

LE PLAISIR COMME DYNAMIQUE DE PARTENARIAT



Chaises Studie et guéridon Luxembourg
Couleur : Vert cèdre



Bernard et Baptiste Reybier



Chaises et table Bistro / Couleur : Bleu lagune

A la tête de Fermob, une magnifique ETI de la région lyonnaise, Bernard, le père et Baptiste, le fils, remportent le trophée Actionariat Familial décerné par BFM Business. Un beau succès pour cette entreprise familiale dont Baptiste, qui vient de prendre la direction générale, représente la 5^{ème} génération d'entrepreneurs. Petit atelier de chaudronnerie, employant 11 salariés à Thoissey dans l'Ain, lorsque Bernard le rachète il y a 33 ans, Fermob est devenu un leader mondial du mobilier extérieur, comptant 500 salariés et réalisant plus de 150 millions de chiffres d'affaires, dont 50% à l'export.

BG : Bernard, quelle est votre recette du succès ?

Bernard : Assurément de travailler avec plaisir et de partager cette philosophie dans l'entreprise. Notre maxime est la joie de vivre.

A une conférence où j'intervenais il y a quelques mois, je commençais mon propos par « je suis très riche ». Après quelques secondes de silence, je reprenais en déclarant : « je suis très riche du plaisir que je prends avec toute mon équipe dans ma vie professionnelle depuis 33 ans ».

L'argent on peut le perdre, mais le plaisir est acquis.

BG : Bernard, vous avez grandi entre fromagerie et salaison et vous fabriquez des tables et des chaises, un parcours prédestiné !

Bernard : Entre les Fromageries Reybier et les Salaisons d'Aoste, il est vrai qu'il n'y avait plus qu'à passer à table. Mon arrière grand père a tracé la voie et j'ai toujours su que je créerais ma boîte. A ma sortie de l'EM Lyon, j'ai pourtant commencé dans des grands groupes au marketing et à l'export. Et puis je me suis lancé il y a 33 ans.

BG : Quelle a été votre motivation ?

Bernard : D'abord l'envie de me faire plaisir en travaillant et de ne pas attendre la retraite pour profiter de la vie. Le produit était essentiel et la possibilité de le vendre au plus grand nombre et à l'international. Et puis je voulais un outil de production.

BG : Quelle est votre plus grande réussite ?

Bernard : Je suis convaincu que le talent du chef d'entreprise, c'est de trouver celui des autres. Nous avons créé une belle ETI, où l'attention portée aux autres est capitale. C'est un état d'esprit, générateur d'une formidable dynamique en interne et avec tous nos partenaires. La véritable valeur d'une entreprise, ce sont les femmes et les hommes qui concourent au quotidien à sa performance et à son succès. On peut copier Fermob, acheter les mêmes machines, mais sans les hommes, leur compétence et leur envie, on ne peut pas réussir.

BG : Baptiste, vous venez de prendre les rênes de Fermob, quel est votre parcours ?

Baptiste : Je suis rentré chez Fermob il y a 15 ans, au sortir de mes études de droit.

Au début pour voir, sans savoir jusqu'où j'irai et pour combien de temps.

Je suis passé par toutes les fonctions et beaucoup à l'export. Et puis la passion a pris le dessus. Après un MBA, j'ai suivi le parcours de direction jusqu'à prendre la direction générale à l'été 2022. Je suis entouré d'un comité de direction constitué de 8 personnes très compétentes.

BG : Comment définissez-vous Fermob ?

Baptiste : Fermob propose une gamme de mobiliers, luminaires et accessoires d'extérieur à une clientèle de particuliers et de professionnels, en France et à l'international. Nous sommes des fabricants avec un fort enracinement français. Notre stratégie mixe design, innovation et international.

BG : Vous êtes surtout connus pour les tables et les chaises !

Baptiste : Avec 800 000 pièces fabriquées chaque année dans notre usine, elles représentent 80% de nos volumes, mais la gamme s'est étendue à tous les produits d'extérieurs, notamment les luminaires, les accessoires de décoration et les canapés.

BG : Toujours en acier ?

Baptiste : Tables et chaises chez Fermob sont en acier ou aluminium, les autres produits ajoutent bois et tissus notamment.

BG : Partagez-vous les mêmes valeurs que votre père ?

Baptiste : Oui, notre entreprise se qualifie par son adaptabilité, son agilité, sa vision à long terme, sa bienveillance et son sens de l'humain. Je reçois la plupart des nouveaux entrants pour tester leur dynamisme, leur énergie positive et leur sens du collectif. Nous sommes une entreprise familiale, avec un fort développement et beaucoup de projets, il faut que les équipes soient impliquées. Nous faisons beaucoup de consultations en interne. La joie de vivre que nous insufflons se traduit dans la manière d'aborder les problèmes et de gérer les solutions. Ce qui impressionne le plus nos visiteurs à l'usine, c'est que tout le monde dit bonjour et sourit. Ensuite, qu'il y a une majorité de femmes, pour un métier de fabricant plus complexe et manuel qu'on l'imagine.

BG : Bernard, vous êtes très attaché au terroir et au local.

Bernard : Je suis fier d'avoir créé localement 500 emplois et de participer à faire vivre l'économie locale et fier de fabriquer français. On ne le dit pas assez, notre productivité et notre créativité arrivent sur le podium mondial, bien avant les allemands ou les japonais, souvent mis en avant. Et puis je crois qu'un extra terrestre qui survolerait la planète choisirait la France pour se poser. La richesse de nos terroirs, de nos produits, de nos paysages, est exceptionnelle. Tous les 30 kilomètres on change d'ambiance, de produits, de recettes.

BG : Justement, parlons de la Table.

Bernard : Elle rassemble, elle nous permet de nous découvrir et de tomber les masques et les barrières, elle désinhibe. A table, on passe dans le sensoriel en discutant autour d'un plat. La table met en valeur tous les sens et d'abord la vue, l'odorat, le goût.

Baptiste : Épicuriens, on est du bon côté de la table et on surprend toujours nos visiteurs étrangers du temps que l'on passe à table. On les fait voyager à travers la carte, les spécialités régionales et les vins. Nos distributeurs découvrent les richesses qui nous entourent, le poulet de Bresse, les grenouilles des Dombes, la friture de Saône et tous nos vins dont les très bons Beaujolais. La table c'est aussi la principale sortie que l'on s'octroie avec des amis, quand on a de jeunes enfants. Et on parle des plats que l'on savoure, de ceux qui nous viennent en mémoire, des belles tables à faire ...

BG : Êtes-vous cuisiniers ?

Bernard : Je ne cuisine pas, mais j'ai la chance d'avoir une épouse qui cuisine à merveille. J'adore faire les courses et j'ai le culte des bons produits.

Baptiste : Je ne cuisine pas et je confirme, chez mon père, on se délecte toujours d'excellents produits préparés avec simplicité et pour le plaisir.

BG : Et gardez-vous une place pour le fromage ?

Bernard : Par atavisme familial d'abord, par goût ensuite. Mon grand père a été entre autres, le signataire de l'AOC pour le Bleu de Gex et mon père l'instigateur de la réhabilitation du Beaufort. Nous voulons un culte familial au Comté, au Reblochon ou encore à la Tomme de Savoie.

Baptiste : Une anecdote, pour ses 30 ans ma sœur nous a fait un repas tout fromage avec plus de 30 variétés.

BG : Avez-vous d'autres passions ?

Bernard : Nous sommes fous de montagne. J'aurais pu être gardien de refuge. Nous aimons autant la montagne l'été que l'hiver avec du ski, de la randonnée ou du vélo. « Je crois qu'avec mes copains, nous sommes les vieux les plus rapides à ski des Trois Vallées ».

Baptiste : Comme mon père j'aime la montagne. Cet été en randonnée, j'ai gravi le Mont Rose à 4600 m. Mais ma première passion c'est la musique, une autre grande tradition familiale. Je pratique notamment le saxophone depuis 25 ans.

BG : Le mot de la fin Bernard.

Bernard : La vie c'est le partage, la convivialité, la relation, tout cela est magnifié par la Table. Je pense que le développement du réseautage virtuel sur internet ne doit pas faire oublier notre besoin de sociabilité et de contact. Les deux doivent cohabiter. ■