

L'hebdo des entreprises

Plainfaing : des bonbons à inhaler

Après le succès de ses brisures de bonbons, la Confiserie des Hautes-Vosges vient de créer des dosettes pour infusion. Tout le monde est déjà au parfum !

Les casse-bonbons sont parfois à l'origine de belles histoires. N'allez pas lui répéter, mais une cliente est sans le savoir à l'origine du plus joli succès de cet hiver, à la confiserie des Hautes-Vosges (CDHV), à Plainfaing. « *Un jour, une dame est venue nous rouspéter car elle avait cassé un moulin à café en voulant broyer de nos plaques de bonbons pour en faire de l'infusion...* », se souvient Jean-Marie Claudepierre. Bonbons... tisane. L'idée a immédiatement fait son déclin dans l'esprit du responsable de la confiserie. Pourquoi ne pas utiliser les kilos de miettes des bonbons pour en faire des infusions parfumées. Ni une ni deux ! Dans la famille Claudepierre, on ne saurait mettre au placard une idée qui peut faire son chemin. Au lieu de partir en candy vers les ruches des apiculteurs vosgiens, les brisures ont donc trouvé une nouvelle destination. Ainsi sont nés les fameux sachets de tisane de bonbons.

D'une contenance de 400 gr au départ, ils ont été réduits petit à petit pour permettre d'honorer une demande croissante.

La hausse de la production a rapidement contraint la CDHV à confectionner des bonbons spécialement pour réaliser la brisure, ce subtil mélange entre eucalyptus, bourgeons de sapins, coquelicot, menthol, anis, de bergamote et de miel...

Chaud ou froid

Depuis quelques semaines, la Confiserie de Plainfaing a trouvé le moyen de valoriser un peu plus encore son produit. « *Des personnes nous disaient que parfois, dans les gros sachets, les brisures se collaient. Nous avons donc cherché une solution.* » Ainsi sont nées ces petites dosettes de 8 grammes, à verser dans un verre d'eau chaude (c'est également possible dans l'eau froide à la saison estivale). Dévoilée sur le site internet de la

confiserie au début du mois, la nouveauté plainfinoise a immédiatement rencontré le succès auprès du public. Le produit séduit non seulement les particuliers qui découvrent les brisures actuellement sur les marchés de Noël ou au magasin de Plainfaing, mais également les professionnels. De prestigieux établissements semblent d'ores et déjà montrer leur grand intérêt.

Du coup, la machine spécialement conçue pour emballer la brisure (en mélange constant), ne souffre depuis début décembre d'aucun répit. « *Nous produisons à la demande et il est vrai que nous sommes en flux continu* », indique Jean-Marie Claudepierre. Après la jolie boîte métallique proposée pour contenir les quarante dosettes, la CDHV vient déjà de sortir des sachets de 20 dosettes pour réapproprié la boîte ! On ne perd décidément jamais le nord à Habeaurupt !



Ph.C. Jean-Marie Claudepierre présente la nouveauté de cette fin d'année : les dosettes de brisures de bonbons, qui remportent déjà un énorme succès. (Photos F.S.)



Les bonbons sont broyés, puis les brisures sont versées dans un broyeur en granit permettant d'obtenir une moulure fine. Les brisures sont ensuite versées dans une machine qui soude les petits sachets de 8 gr. Une salariée de la Confiserie met ensuite les sachets dans des boîtes métalliques.

Carte d'identité

La Confiserie des Hautes-Vosges : entreprise familiale créée en janvier 1986 par Jean-Marie Claudepierre, son frère Bernard et sa sœur Marie-Jeanne.

Gérant : Jean-Marie Claudepierre.

Salariés : 24 salariés et trois apprentis.

Production : 240 tonnes de bonbons en 2010, avec une progression constante.

En 2011, le magasin d'Habeaurupt, à Plainfaing a réalisé 58 % du chiffre d'affaires de l'entreprise. La vente par correspondance, qui se développe de façon importante à la faveur d'un nouveau site internet, représente 17 % du CA, 16 % proviennent des salons, des marchés et des foires. Enfin 9 % sont issus de la vente en gros.

Les meilleures ventes : les plaques cassées, qui constituent le meilleur succès de la confiserie.