

Nouveauté. Le groupe Seb a inauguré son centre All-Clad entièrement dédié à son tout nouveau grill électrique haute technologie et investit le marché de la vente à domicile.

L'innovation sur le grill

Selongey Il est installé à Selongey, dans l'ancienne maison d'Antoine Lescure, précurseur de la Société d'Emboutissage de Bourgogne (Seb), au cœur du berceau historique du leader mondial du petit électroménager. C'est dire toute l'importance du centre de formation All-Clad, la dernière innovation Seb, présentée lors de l'inauguration du site le 24 septembre. Avec All-Clad, le groupe ne fait pas seulement le pari de l'innovation dans un grill électrique haute technologie avec cuissons automatisées. Il se lance dans un nouveau marché, celui de la vente à domicile, « qui pèse en France plus de quatre milliards d'euros, qui compte plus de 600.000 vendeurs et dont le monde de la gastronomie et du culinaire représente un tiers de l'activité », illustre Thierry de la Tour d'Artaise, le PDG de Seb.

Convaincu de la nécessité « d'innover, dans tous les domaines », le groupe a racheté



Le grill All-Clad sait aussi cuire les pizzas et les gâteaux au chocolat. Une trentaine de vendeuses à domicile ont déjà rejoint le centre de formation All-Clad à Selongey. L'objectif est de doubler les effectifs d'ici la fin de l'année. L'inauguration du centre de formation s'est déroulée dans un lieu symbolique : l'ancienne maison d'Antoine Lescure, précurseur de la marque Seb, à Selongey.

en 2006 une société américaine All Clad Metacrafters, spécialiste des produits de cuisson et ustensiles haut de gamme. Elle s'appuie alors sur cette marque pour développer son appareil haute technologie All-Clad qui sera commercialisé uniquement par le biais de la vente à domicile.

DOUBLER LES EFFECTIFS

« Nous formons ici des ven-

deuses qui connaissent non seulement le produit et ses spécificités mais qui sont capables d'animer pendant une heure, un atelier culinaire face à plusieurs personnes », explique Laurence Febvre, responsable du centre. Principal atout de la vente à domicile, en plus de la proximité avec les clients chez eux, la possibilité de tester les recettes à la maison et d'avoir des conseils person-

nalisés. Le centre pilote All-Clad de Selongey compte actuellement 31 personnes mais compte doubler ses effectifs d'ici la fin de l'année. « Nous recrutons des personnes enthousiastes, qui cherchent un complément de revenu, qui disposent d'un peu de temps et qui aiment cuisiner », détaille Laurence Febvre. Les vendeuses à domicile peuvent gagner en moyenne

entre 400 à 800 euros par mois.

En plus du site de Selongey, un centre de formation similaire a ouvert à Chalon-sur-Saône, et un troisième à Rumilly, en Haute-Savoie. Si tout va bien, ambitionne Thierry de la Tour d'Artaise, ils devraient être les premiers d'une longue série.

ÉMELINE DURAND

Un bijou de technologie

Qui n'a pas un jour raté la cuisson de sa viande ou osé faire un poisson rosé à l'arête de peur d'échouer ? Ceux qui ont acheté le grill All-Clad n'ont plus ce genre de soucis. Grâce à une technologie AutoSense, développée par les équipes recherche et développement du groupe Seb, l'appareil est capable de détecter puis d'adapter la cuisson en fonction de l'épaisseur et du poids d'une viande ou d'un poisson. Il dispose de programmes automatisés pour cuire burger, tartines ou panini. Doté d'un plat de cuisson intégré et d'un thermostat pouvant aller jusqu'à 270°, il peut aussi cuire pizzas et gâteaux au chocolat.