

Dernières fournées

Courtelay Jean-François Leuenberger cessera ses activités le 31 juillet prochain après 38 ans à la tête de l'entreprise familiale présente dans tout le Vallon. Il cherche un repreneur.

Emile Perrin

La décision est prise. Le 31 juillet prochain, jour de son 63e anniversaire, Jean-François Leuenberger, prendra sa retraite. Ainsi en a décidé le patron des boulangeries Chez Jean-Pierre, en quête de repreneur depuis quelque temps déjà. «A un moment, il faut franchir le pas. J'ai promis à mes enfants que j'arrêterais avant mes 65 ans, et mes promesses, je les tiens», indique-t-il. «Je me suis fixé cette date butoir parce que sans cela on trouve toujours quelque chose à faire, un projet à lancer. Mais aussi parce que cela fait un moment que j'y pense. J'aimerais continuer, mais j'ai peur d'atteindre un

point de non-retour et que je n'ai pas envie de faire les années de trop.»

Il pourrait continuer, Jean-François Leuenberger. Il est en forme, son commerce fonctionne bien, il distribue ses produits dans huit villages du Vallon, possède trois succursales en plus du point central et du laboratoire sis au cœur de Courtelay et livre une multitude de magasins, homes, hôpitaux, écoles et autres institutions en plus des grandes manifestations régionales. «Je suis conscient que je travaille de manière un peu «vieillote». Cette entreprise mérite un patron de 40 ans, pas de 63. J'aimerais continuer, j'aimerais avoir 40 ans», continue-t-il.



Jean-François Leuenberger a repris l'entreprise familiale le 1er janvier 1989.

Bist/Stéphane Gerber

Ses enfants, pas davantage que ceux de sa compagne, ne reprendront sa suite. «Ils ont tous les quatre tracé leur propre voie. Ce n'est pas un crève-cœur que l'un ou l'une d'eux ne me succède pas. C'en serait un si je ne trouvais pas de repreneur», poursuit-il.

Aujourd'hui, Jean-François Leuenberger a décidé de dire stop. Les 20 employés ont été

licenciés avec un mois de salaire en plus que le délai de leur dédite. La suite, elle, s'inscrit pour l'instant en pointillé. Alors pourquoi un délai si court? «C'est un risque, oui. Mais je le prends sur ma santé. Le potentiel repreneur peut tout acquérir, les points de vente, les véhicules. Il peut reprendre l'entreprise et fonctionner du jour au lendemain», as-

sure-t-il. «Je suis flexible, mais je ne souhaite pas fragmenter même si tout est discutable. Je fais bonne mine à mauvais jeu. J'ai un œil qui rit et l'autre qui pleure et j'espère que quelque un sorte du bois.»

Un concurrent ou un meunier

Jean-François Leuenberger remet donc une entreprise qui

tourne et dont le potentiel peut intéresser. «Je suis comme un sauteur à skis qui vient de quitter la plateforme d'élan. Remettre un commerce ne s'apprend pas, c'est comme être parent. On peut voir cette décision, ma décision, comme un ultimatum. Mais les gens vont savoir que j'arrête. Les choses vont peut-être bouger», poursuit-il avec deux «cibles» potentielles principales. «Soit un concurrent qui voit la possibilité d'augmenter son chiffre d'affaires, soit le meunier. Nous transformons 60 tonnes de farine par année. Si l'activité cesse, seule une dizaine pourra être écoulée.»

La structure, comme elle fonctionne aujourd'hui, offre par ailleurs des potentielles idées et pistes de développement. «Il y a ici un outil de travail fantastique, l'espace à disposition pourrait permettre de doubler la production. Cela pourrait aussi intéresser un économiste doté d'une certaine vision. Ma seule envie est qu'une boulangerie subsiste ici. Le contraire serait un immense gâchis.»

Avis aux amateurs.

Une sacrée tranche d'histoire

Les Leuenberger et la boulangerie, c'est une histoire longue de 156 ans qui s'étend sur quatre générations. «Mon arrière-grand-père, Jakob, boulanger de formation, est venu de l'Emmental pour chercher du travail comme aide-paysan sur les montagnes. On lui a recommandé de descendre au village parce qu'une boulangerie était à remettre. C'est comme ça que l'histoire a commencé, en 1870», explique Jean-François Leuenberger.

Puis son grand-père, Edouard, a pris la suite, de ce

qui était à l'époque la Boulangerie Leuenberger. «Après un incendie, mon grand-père a repris un autre établissement. Il était à la fois boulanger, agriculteur, restaurateur et hôtelier, avant qu'un autre brasier ne frappe, en 1915.»

C'est à ce moment que les Leuenberger se sont établis à leur emplacement actuel, à la rue de la Fleur de Lys 2. «Quand Edouard est décédé, en 1941, mon père, Jean-Pierre, était en apprentissage à Bienne. Il est rentré prématurément pour re-

prendre le commerce avec ma maman», continue Jean-François. En 1950, Jean-Pierre acquiert le premier four électrique du Vallon, une révolution dans le domaine, avant de se marier et de fonder une famille de six enfants, dont Jean-François est le cadet et le seul garçon. Renommée Leuenberger & Fils, l'entreprise prend son nom actuel de Chez Jean-Pierre en 1965.

Sans en avoir été contraint, Jean-François Leuenberger suit la voie familiale. «J'ai effectué mon apprentissage à Muri, en al-

lemand. Les professeurs me résumaient 2h de leçon en dix minutes pendant les récréations. J'ai eu une chance énorme, c'était un challenge pour eux qu'un «Welsch» réussisse», rigole l'intéressé. S'ensuivent une année à Brügg, deux ans à l'armée en tant qu'officier - premier-lieutenant - boulanger, une formation à l'Institut suisse pour la formation des cadres et des chefs d'entreprises dans les arts & métiers et une maîtrise fédérale avant de reprendre l'entreprise familiale, le 1er janvier 1989.

77
Cette entreprise mérite un patron de 40 ans, pas de 63.

PUBLICITÉ

Le Private Banking est un travail d'équipe.

Rejoignez une banque où la coopération compte.

BILANZ
Leader de longue date en matière de qualité
Banque Cantonale Bernoise

bcbe.ch/private-banking | 032 327 46 55

À vos côtés. Vers le succès.

BCBE