

Les actionnaires des Tartes de Françoise mettent la main à la pâte



En 2016, Jean Baisier (photo), administrateur délégué des Tartes de Françoise, avait déjà mené à bien un management buy-out de la société aux côtés de son directeur financier, Ludovic Hernould, avec Guardiola Invest. ©katrijn van giel

SIMON SOURIS | 11 février 2022 14:07

La pandémie n'a pas été sans effet sur les finances des Tartes de Françoise. Une augmentation de capital a été actée pour en apurer les pertes sur 2021.

Née il y a bientôt 30 ans dans une cuisine bruxelloise, l'entreprise Les Tartes de Françoise a bien grandi au fil du temps. Elle exploite aujourd'hui quelque **22 magasins**, alimentés pour part par une production sur site, pour part par un atelier central situé à Seneffe. Et ce, pour un **chiffre d'affaires consolidé de quelque 25 millions d'euros**.

Mais **tout n'est pas rose**, comme c'est le cas pour tant d'acteurs de l'horeca. En effet, malgré les efforts d'une équipe de quelque 250 collaborateurs, la **crise du coronavirus** n'a pas été sans effet sur l'activité l'an dernier: une **perte avant impôts de 660.000 euros** fut à déplorer.

CONSEIL

Laissez-vous inspirer par les entrepreneurs wallons.
Inscrivez-vous maintenant à La Wallonie Entreprend.

JE M'INSCRIS

Envoi hebdomadaire par e-mail - Désinscription en un seul clic

Des actionnaires mobilisés

Une **augmentation de capital du même ordre a donc été actée** pour apurer la perte en question, nous est-il revenu. L'opération a été **suivie par tous les actionnaires actuels** du groupe, à savoir: Jean Baisier, Ludovic Hernould, ainsi que Guardiola Invest.

Les deux hommes, respectivement administrateur délégué et directeur financier de la société, avaient été soutenus, en **2016**, dans leur projet de **management buy-out** par Guardiola, qui n'est autre que le family office des Philippson, la famille fondatrice de Degroof. L'invest hennuyer IMBC ainsi que la SRIW avaient, eux aussi, apporté leur appui à l'époque.

LIRE AUSSI

Alain Philippson tire sa révérence

"On étudie des ouvertures dans des villes comme Knokke, Hasselt ou encore Luxembourg ville."

JEAN BAISIER
ADMINISTRATEUR DÉLÉGUÉ DES TARTES DE FRANÇOISE

De bonnes bases

Forte de ces capitaux frais, l'enseigne **peut dorénavant repartir sur de bonnes bases**. Elle **devrait encore ouvrir quelques magasins**, "de l'ordre de deux à quatre, mais certainement pas dix", nous renseigne son administrateur délégué, Jean Baisier, contacté au sujet de

l'opération qui a été accompagnée par le cabinet indépendant Closing. "**On regarde des villes comme Knokke, Hasselt ou encore Luxembourg ville**, mais ce ne sont que des projets à ce stade. Il n'y a encore rien de concret".

Pour ce qui est des emplacements existants, une montée en gamme (visuelle) est déployée progressivement sur le modèle de ce qui a déjà été entrepris à Namur juste avant le covid.

Fermeture de l'atelier d'Avignon

Enfin, l'on apprend la **fermeture d'un petit atelier de production (2 ETP) localisé à Avignon et destiné à servir Exki** dans le sud-est de la France. La zone sera approvisionnée depuis la Belgique à compter de ce jour. La chaîne belge de restauration rapide et saine, à laquelle Les Tartes Françoise fournit quiches et tartes salées depuis 2011, **pèse une quinzaine de pourcents de son chiffre d'affaires.**

Source: L'Echo



LIRE EGALEMENT

GRANDE DISTRIBUTION

"L'e-commerce, c'est aussi du relationnel"

Les acteurs de terrain qui vendent tout ou partie de leurs produits en ligne plaident la complémentarité entre la vente en "présentiel" et l'e-commerce.

ALIMENTATION & BOISSON

Les Spoelberch croquent un peu plus de Tony's Choclonely.

Leur participation dans Tony's Choclonely grimpe jusqu'à 42%. Ils deviennent ainsi le premier actionnaire du chocolatier néerlandais éthique, via leur véhicule Verlinvest.

CONTENU SPONSORISÉ

Eiffage Benelux : un ancrage belge et durable au service de la société

ALIMENTATION & BOISSON

AB InBev lance une ligne de bouteilles réutilisables

La nouvelle unité produira essentiellement des bouteilles destinées aux bières sans alcool.