

Lansargues

Le Petit Zeste, l'entreprise de biscuits qui rayonne

Créée par un couple d'ingénieurs en agroalimentaire, Dominique Faveur et Éloi Daumet, l'entreprise Le Petit Zeste a acquis une notoriété nationale. Leurs produits se vendent dans de nombreuses épiceries fines de l'Hexagone mais aussi en Outre-mer et récemment en Grèce. Nous avons rencontré le couple pour nous en parler.

Quel est le concept de votre entreprise ?

E.D : Nous fabriquons des biscuits salés et sucrés de manière artisanale, avec la volonté de mettre en valeur les matières premières locales dans nos biscuits. Ces recettes gourmandes et originales sont toujours sans conservateurs, sans arômes artificiels ni colorants.

Qui est à l'origine de cette idée ?

D.F : C'est moi. J'avais envie de faire plaisir à ma grand-mère qui savait que j'étais passionnée de cuisine. J'ai décidé de lui envoyer un petit cadeau, juste une attention gourmande. N'ayant pas trouvé quelque chose de satisfaisant, je lui ai adressé une jolie boîte de biscuits gourmands que j'ai réalisée entièrement avec un petit mot et une photo de ses petits-enfants. Face au succès de ce premier envoi, mes proches ont continué à en commander. Ma formation d'ingénieur agronome en agroalimentaire, ma passion pour la cuisine m'ont poussé à donner vie à ce projet, avec mon compagnon Éloi, rencontré lors de nos études communes à Supagro de Montpellier. Nous sommes installés à Lunel grâce à l'aide de la pépinière d'entreprises Via Innova. Après plusieurs mois de travail pour pouvoir développer des recettes authen-



Éloi Daumet, Dominique Faveur et Marion, leur employée.

tiques, dénicher des fournisseurs locaux, l'entreprise voyait le jour en 2021. Un sondage effectué auprès de consommateurs potentiels pendant sept mois sur la viabilité du concept nous a permis de commencer à nous développer. Tout d'abord, nous avons loué un labo de pâtisserie à la journée pour figurer la phase de test du marché. Le démarrage fut bon. Nous nous sommes installés par la suite dans un atelier de Via Innova après obtention de financement nous permettant d'acheter des machines nécessaires à notre activité.

Pouvez-vous nous parler des biscuits fabriqués ?

E.D : Nous y incorporons des figes, des abricots, des noisettes, des citrons de Menton, des amandes, de la fleur de sel de Camargue, des olives, du romarin, du roquefort du pélardon. Nous sommes référencés par les Galeries Lafayette de Paris. Dernièrement, nous avons participé avec succès au salon de l'agriculture à Paris et à celui du salon gourmet de l'épicerie fine et au salon des communes de l'Hérault. Avec des distinctions régulières et un label initiative remarquable.

► Correspondant Midi Libre : 07 78 17 15 80