

Actualité

Développement économique

Lafrenchi : les pâtes à tartiner artisanales et franciliennes

Publié 10 novembre 2023 3 minutes



Crédit photo : © DR

ARTISANAT FRANCILIEN Lafrenchi – pour la petite française affranchie – propose des pâtes et des caramels à tartiner artisanaux en misant sur la qualité et les circuits courts. Elle se développe aujourd’hui sous la bannière des Sept Collines, une conserverie fondée à Paris par Ketty Six et Christophe Barut. Lafrenchi, adhérente de la marque « Produit en Île-de-France », présente ses produits au salon du Made in France jusqu’au 12 novembre. Présentation avec Ketty Six.

Comment avez-vous lancé votre activité ?

Ketty Six : Ingénieure agronome de formation, j’ai passé 18 ans dans le secteur tertiaire à exercer un métier de conseil dans lequel je m’épanouissais peu... Et je suis une grande gourmande dans l’âme ! Christophe, mon associé, est un ami de longue date. Ancien avocat et juriste d’entreprise, il a beaucoup voyagé et a notamment vécu à Rome une dizaine d’années. C’est là qu’il a découvert une cuisine simple et savoureuse, centrée sur le produit. En 2019, nous avons décidé d’unir nos forces pour créer les Sept Collines, une

conserverie installée à Paris dans le 18e arrondissement, qui propose des recettes originales réalisées à partir d'ingrédients frais, récoltés localement et cuisinés en pleine saison.



Quelques mois plus tard, nous avons repris la marque [Lafrenchi](#). Sa créatrice, Julie Trespeuch, cheffe pâtissière diplômée de l'école Ferrandi, souhaitait prendre du recul. Nous adorions ses produits, fabriqués de manière artisanale et privilégiant les circuits courts, de la mise en pot en passant par la réalisation graphique jusqu'au collage des étiquettes. Et puis, cela faisait sens de proposer à nos clients, en plus des recettes salées, une offre sucrée qui s'inscrit totalement dans l'ADN des Sept Collines.



Notre marque régionale valorise le savoir-faire francilien. La dimension locale - avec ses exigences qualitatives et environnementales - est enracinée dans notre démarche.

Ketty Six, Co-fondatrice de Lafrenchi



Quelles sont les caractéristiques de Lafrenchi ?

K.S. : Nos pâtes à tartiner et nos caramels - 17 à ce jour - sont composés à 40 % de fruits à coques, essentiellement de la noisette, et de chocolat de chocolatier décliné en différentes saveurs. Le tout, sans aucun additif ni huile de palme, contrairement aux fabrications industrielles. Nous obtenons ainsi une texture 100 % naturelle, gourmande et singulière qui rappelle le praliné à l'ancienne.

Vous avez reçu une aide de la Région Île-de-France, en quoi cela vous a aidé ?

K.S. : Nous avons reçu un premier coup de pouce dans le cadre de **l'Aide à la transformation agroalimentaire francilienne**. Cela nous a permis de financer la création de nos locaux et l'acquisition de notre matériel de production. Par ailleurs, nous venons d'obtenir une **aide TP'up** qui nous permettra d'accompagner notre croissance en matière de prospection commerciale et de communication.

Que représente pour vous le fait d'être adhérent de la marque « Produit en Île-de-France » ?

K.S. : Cette marque régionale valorise le savoir-faire francilien. La dimension locale - avec ses exigences qualitatives et environnementales - est enracinée dans notre démarche. C'est une tendance de fond à laquelle nos clients adhèrent. Elle nous apporte aussi des débouchés commerciaux. Nos produits, distribués en épicerie fines en France et dans quelques points de vente en Europe, ont par exemple été sélectionnés pour la « fan zone » de la place de la Concorde lors de la Coupe du monde de rugby.