



UN NOUVEAU VENU SUR LE MARCHÉ DU SNACKING PÉI L'ÉPATANTE ASCENSION DU PITON FARCÉ

Antonella Maillot et Lydie Vladov, mère et fille associées à la tête de la société Ti Piton Kréol, qui commercialise depuis juillet 2013 les fameux Pitons farcis.
© Photo Pierre Marchal

Subtil mariage de l'arancini sicilien et des saveurs de la cuisine réunionnaise, le piton farci n'en finit plus de faire parler de lui. Imaginé et conçu par Antonella Maillot, sicilienne d'origine mariée à un Réunionnais, le cône au riz épicé farci au cari a su séduire les palais exigeants. Produit de snacking surgelé, fait maison de manière artisanale, ce petit met original pourrait susciter l'intérêt de la grande distribution. Mais pour l'instant, la production n'est pas suffisante pour satisfaire le réseau GMS. Pour Antonella Maillot et sa fille Lydie Vladov, la priorité est de consolider les fondations de leur jeune entreprise avec un nouveau laboratoire de production et de nouvelles recettes.

Pétillante d'un dynamisme très méditerranéen, Antonella Maillot est une créative à l'imagination galopante. "J'essaye de canaliser un petit peu son énergie!", confie sa fille Lydie, plus tempérée. Cette ancienne professeur d'anglais a décidé de rejoindre sa mère dans son aventure en mars dernier en s'associant dans cette SARL, devenue familiale. "À 56 ans, c'est une reconversion pour moi", explique Antonella, ex-médiatrice sociale.

Toutes deux se soutiennent et s'encouragent dans cette entreprise, nouvelle venue sur le marché du snacking péi, qui a su se forger une bonne réputation. Le concept a germé dans l'esprit d'Antonella il y a plus de 25 ans. "Avec mon frère, nous avons fabriqué de véritables arancini siciliens et les avions proposer au Score du Chaudron et au Casino de Saint-Gilles, ça plaisait déjà, mais faute d'argent nous n'étions

pas allés plus loin", se souvient-elle. Spécialité culinaire sicilienne, l'arancini est une boule de risotto à la sauce tomate de la taille d'une orange, farcie aux petits pois ou à la viande de boeuf par exemple. "C'est un plat typiquement sicilien servi dans les ferrys qui font les traversées vers l'île", illustre Lydie. Mise en stand-by pendant des années, le piton farci est revenu à l'esprit d'Antonella récemment.

"Lors d'un mariage où étaient servis les arancini, mon mari m'a reparlé de cette idée et ensuite j'ai foncé", raconte Antonella. Le principe de l'arancini est revisité façon créole avec des farces cari poulet ou morue. Un ami traiteur lui conseille de donner un nom créole à son invention et de réduire sa taille pour en faire un amuse-bouche. Le piton farci est né ! Présenté au Salon régal, la bouchée sait se faire apprécier, 800 pièces partent en quelques jours. De quoi encourager la Sicilienne dans son challenge. Durant ces quatre premiers mois en auto-entrepreneuriat, Antonella s'associe à Alix Traiteur, avant de s'émanciper, lorsque sa fille s'engage avec elle. Un prêt à taux zéro d'Initiative Réunion Entreprendre permet d'enclencher la machine. "Je trouvais que c'était essentiel de donner une réelle identité créole à ce produit par le nom et le goût", précise Lydie Vladov. Les victoires successives des prix Innovatrop 2013 et Julie Mas 2014, donnent un coup de projecteur à l'activité du duo, littéralement boostée.

Produire plus pour innover plus

"Le côté croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur plaît beaucoup et puis cela change des bouchons et des samoussas", analyse Antonella. Si les camions bars traditionnels sont un peu frileux à la nouveauté, le produit enthousiasme le grand public et les professionnels en quête d'innovations pour se distinguer. "Un restaurant de Saint-Paul 'la Christophine' nous a mis à sa carte dans une salade", précise Antonella. Tous les jours, mère et fille fabriquent environ 300 pitons farcis, vendus via différents canaux de distribution. Le marché de nuit du Barachois, le restaurant "Mon sushi", l'entreprise de restauration aérienne Servair et surtout le réseau de la "Ruche qui dit oui" (La Bretagne, La Saline, Saint-André et Saint-Leu), système de distribution directe entre producteurs et consommateurs, visant à promouvoir l'achat de produits locaux, l'agriculture fermière et les circuits courts, proposent les Pitons farcis.

"La Ruche qui dit oui nous a permis de satisfaire les demandes de particuliers en groupant les commandes et de se faire un solide réseau de producteurs locaux", explique Lydie. Pour se développer, Ti Piton Kréol a besoin de son propre laboratoire de production, pour fabriquer en plus grande quantité et avoir un point de vente en propre identifié. Une vraie vitrine en somme. "Pour l'année à venir, notre ambition est d'abord de pérenniser notre activité, viabiliser et consolider la société avant d'attaquer d'autres réseaux de distribution plus conséquents", clarifie Lydie Vladov. Les enseignes spécialisées dans le surgelé alimentaire comme le Comptoir du Surgelé font partie des cibles potentielles. Pour les gérants de Ti Piton Kréol, le snacking péi offre encore de multiples débouchés. Afin d'assurer l'approvisionnement de nouvelles filières, Ti Piton Kréol doit augmenter sa capacité de production. Le passage à une fabrication plus mécanisée est une piste intéressante. "Une machine italienne, spécialement conçue pour les arancini, serait une bonne solution mais elle demande un investissement conséquent (ndlr : entre 20 000 et 30 000 euros), impossible pour le moment", explique Antonella Maillot.

Autre projet pour l'année à venir : de nouvelles recettes. "Actuellement nous avons 6 parfums différents, nous avons notamment enrichi la gamme avec des recettes végétariennes, sur lesquelles nous avions beaucoup de demandes", précise-t-elle. "J'ai beaucoup voyagé, j'ai vécu à Londres, mon mari est Bulgare et j'ai déjà pensé à de nouveaux pitons inspirés de recettes du monde, mais réadaptées au goût créole", poursuit-elle. À titre d'exemple : des allumettes feuilletées à la fête ou des feuilles de vignes farcies. Le déploiement d'une gamme sucrée est également envisagé avec l'utilisation de fruits comme le goyavier ou la mangue. Gagnantes du concours du Challenge des créateurs organisé par le Conseil général, elles comptent utiliser ce coup de pouce financier pour développer encore leur activité. "Grâce à un système de partenariat pour nous aider et de la persévérance, nous avançons ti lamp ti lamp...".

Rougail saucisse, ti jacques boucané, bringelles et pommes de terre... Les pitons farcis se déclinent actuellement en 6 parfums différents. © Photo Pierre Marchal



LA GARANTIE D'UN VRAI SAV DE QUALITÉ AU MEILLEUR PRIX

DES PROFESSIONNELS À VOTRE SERVICE

CHARIOTS DE MAGASINAGE :
DU TRANSPALETTE AU CHARIOT TRIDIRECTIONNEL
CHARIOTS FRONTAUX ÉLECTRIQUES ET THERMIQUES

VENTE | LOCATION COURTE ET LONGUE DURÉE

PROMATEX O.I. SARL • ZAC Balthazar • 14, rue de Hanôï • 97419 La Possession

Tél : 0262 88 65 65 • Fax : 0262 89 65 65 • GSM : 0693 10 22 34 / 0692 60 29 10

www.promatex-oi.fr
www.jungheinrich.fr



FABRIQUANT D'ÉTIQUETTES AUTO-ADHÉSIVES ET SPÉCIALISTE DES BOBINES DE CAISSES ET CONSOMMABLES INFORMATIQUES

Unité de production : imprimante numérique Primera CX/FX.
Idéale pour les petites séries.



IMPRESSION PAR FLEXOGRAPHIE :
idéale pour les grandes séries.

EtiQ'océan 24 rue Lyautey - ZAC Foucherolles - 97490 Sainte Clotilde - www.etiq-ocean.com - commercial@etiq-ocean.com - Tel. : +262 262 210 333