

LA MONTAGNE

Cinq chiffres sur la Confiserie thermique de Cusset

Publié le 18/12/2019 à 15h34



Bernadette Lavielle, présidente de la confiserie qui voit passer près de 300 personnes par jour juste avant les fêtes. © victoria pulido

Créée en 1887, la Confiserie thermique de Cusset est une institution. Qui garde ses recettes éprouvées sans oublier de se moderniser. Un important investissement a permis d'ouvrir un magasin tout neuf.

C'est actuellement le grand rush dans la Confiserie thermique de Cusset. Et chaque client qui pousse la porte cette saison a un regard admiratif ou un mot gentil pour le tout nouveau magasin d'usine.

200.000

La Confiserie thermique a investi **200.000** euros pour réaliser des travaux de relookage et d'amélioration de son usine cussétoise où elle est installée depuis 1937. Commencé en avril, le chantier s'est terminé en septembre.

[À Clermont-Ferrand, des confiseries d'Auvergne en vedette au marché Saint-Pierre](#)

On rentre désormais par la route de Paris, et non plus par une petite porte sur le coté. Et la façade principale où se trouve ce nouvel accès a été entièrement habillée de bardage en bois de couleurs rouge et... chocolat.



Le magasin d'usine a été entièrement repensé. Il comporte d'abord un hall d'entrée où trônent d'anciennes machines à fabriquer des bonbons. Depuis ce hall, on peut distinguer deux lignes de machines de bonbons de l'atelier de fabrication par le biais d'une fenêtre percée dans le mur. Puis c'est ensuite la partie exposition-vente qui n'est pas plus grande qu'avant mais qui a été entièrement réaménagée.

« La Confiserie thermique travaille depuis longtemps en sous-traitance pour de grands groupes sous leurs noms. Nous essayons depuis quelques années de nous mettre en avant en installant notre marque Lavielle. C'est pour cela qu'il nous fallait un nouveau magasin et une nouvelle zone de réception pour avoir plus de visibilité, explique Bernadette Lavielle, présidente de la confiserie qui voit passer près de **300** personnes par jour juste avant les fêtes. Il nous fallait aussi faire quelque chose pour mieux recevoir les gens qui nous connaissent par le bouche à oreille. »

Cogérée depuis 24 ans par Bernadette Lavielle et Jean-Michel Cortes, la Confiserie thermique emploie **14** salariés pour un chiffre d'affaires de 1,5 million d'euros.



Sébastien Decompoix est le chef de production de la Confiserie thermale.

La pâte de fruits représente les deux tiers de la production.



La confiserie cussétoise est d'ailleurs le **deuxième** fabricant français de papillotes à la pâte de fruits.

Ce sont les chocolats qui intéressent principalement les clients ces dernières semaines, leur production représente 2 à 3 tonnes par an.

[Immersion dans une confiserie - chocolaterie de Vichy, où les cloches de Pâques ont sonné avant l'heure](#)

« La demande est de plus en plus forte pour les chocolats pour lesquels nous préservons un savoir-faire artisanal. Avec **22** goûts différents, l'avantage du magasin d'usine, c'est que les clients peuvent goûter. Et ils sont friands de nouveautés, c'est pourquoi nous sommes toujours en recherche de nouveaux goûts où nous essayons de répondre aux demandes des clients. »



Cette année, la Confiserie thermale a lancé des chocolats au poivre Timut, au piment d'Espelette et garnis avec une ganache miel-lait.

Du côté des ateliers de production, des plafonds et les sols ont été refaits.

La Confiserie thermale a été créée en 1887



La Confiserie thermale a été créée par Marc Simonet en 1887 avec le rachat d'une confiserie à Cusset et à Vichy. En 1937, Marcel Chervet, représentant de commerce, s'est associé avec les frères André et Henri Simonet, M. Berger pour les sels des pastilles et M. Colas pour la création de l'usine du 53, route de Paris, à l'emplacement actuel. Au décès de Marcel Chervet, en 1955, son épouse reprend la confiserie, épaulée par le comptable Raymond Dubois. En 1963, Christiane Bernard (fille de Marcel Chervet) et son mari ont dirigé l'entreprise. « Nous avons des recettes qui ont 80 ans, indique Bernadette Lavielle (notre photo). Christiane Bernard nous a donné, dans une caisse en bois, des recettes écrites, car les confiseurs les gardaient précieusement. »



Denis Lorut