

Adial. Des pizzas artisanales... au distributeur !

En plus de la pizzeria ou de la vente au camion, Pizzadoor propose de distribuer des pizzas artisanales « à emporter ». Leader sur le marché mondial, l'entreprise Adial quitte Pont-l'Évêque pour Lisieux.



Vincent Le Gouic et le directeur commercial, Ludovic Lorillard, ont un objectif de 120 distributeurs par an. Ouest-France.

L'histoire

Lorsque Max Petit, ingénieur Arts et métiers, s'intéresse au concept de distributeur automatique de pizzas, au début des années 2000, il s'inspire des distributeurs de DVD : « **Le marché était quasi vide.** » L'idée est prometteuse. Mais finaliser la machine ne sera pas simple : quatre ans de mise au point ont été nécessaires, soit 40 000 heures de recherche et de développement, un million d'euros d'investissement et beaucoup d'énergie pour faire décoller les ventes.

« **On ne va vers un inconnu que s'il inspire confiance,** analyse Vincent Le Gouic, qui a repris l'entreprise il y a trois mois. **Le consommateur ne confie sa santé au distributeur de pizzas que si son propriétaire est clairement identifié, reconnu pour la qualité de ses produits et le sérieux de son travail.** » En clair, le consommateur ne veut pas de distributeur de pizzas industrielles ! En revanche, si la machine est remplie avec les pizzas fraîches de l'artisan, qui de fait dispose d'un point supplémentaire « à emporter », avec une amplitude horaire augmentée, c'est un carton ! En 2014, « **le score moyen des machines installées est de 696 pizzas par mois, autrement dit près de 75 000 € par an.** »

D'ArcelorMittal au challenge Pizzadoor

Des les premiers prototypes de distributeurs installés, en 2003, Adial s'est imposé comme le leader mondial du distributeur de pizza. Près de 200 Pizzadoor sont en service aujourd'hui. « **Nous entendons bien le rester, c'est un marché en pleine explosion** », indique le nouveau PDG qui, à 51 ans, a choisi de quitter son confortable poste de vice-président Afrique du Nord à la direction général d'ArcelorMittal, pour la petite PME augeronne. « **Tout au long de ma carrière, j'ai eu l'envie d'entreprendre** », explique Vincent Le Gouic.

Chez Arcelor, il dirigeait 10 000 personnes pour un chiffre d'affaires de 10 milliards d'euros. « **Cette envie est un gros challenge, mais le moment était venu de me lancer !** »

Après avoir passé douze ans à l'étranger, le futur entrepreneur choisit la Normandie, « **là où j'ai quelques attaches** », et se met en quête d'une entreprise à reprendre. Il retient trois affaires et, bien qu'il ne soit « **pas un fondu de pizzas, et encore moins un spécialiste des métiers de bouche** », il s'attache très vite à Adial : « **La machine avait été difficile à mettre au point mais, désormais, elle était fin prête. Il fallait maintenant mettre les bouchées doubles pour accélérer le développement, y compris à l'international et, ça, ça correspondait bien à ce que je savais faire.** »

Quatre personnes en plus

Pour commencer, Adial vient de quitter son site, un peu trop à l'étroit à Surville, près de Pont-l'Évêque, (600 m²) pour 2 400 m² sur la zone d'activités de Lisieux, et a recruté quatre personnes. L'objectif affiché de Vincent Le Gouic est de continuer de monter le nombre de machines produites pour dépasser la cinquantaine d'unités et atteindre rapidement les 120 distributeurs annuels.

Adial France, 87, rue Alexandre-Flemming, 19 salariés, 1,8 million d'euros de chiffre d'affaires, production d'une cinquantaine de machines Pizzadoor par an. Adial est en croissance de 30 % par an depuis deux ans.

Anne BLANCHARD-LAIZÉ.

Entreprise à Lisieux. Adial, leader du distributeur à pizzas

Lisieux - 22 Juin



A Lisieux, Vincent Le Gouic, dirigeant d'Adial, et Ludovic Lorillard, directeur commercial, comptent bien rester leader sur le marché du distributeur de pizzas. | Ouest-France

par Ouest-France

Leader sur le marché des distributeurs de pizzas, l'entreprise Adial fabrique à Lisieux la Pizzadoor. Cette machine permet de cuire en libre-service des pizzas 24h sur 24.

Pizzadoor, est un concept assez simple : celui d'un distributeur automatique qui permet de cuire en 3 minutes, 24 heures sur 24, une pizza fraîche de pizzeria. Spontanément, on pense à un produit en direction des noctambules, plutôt urbains, qui souhaitent manger une pizza tard après le ciné, mais... Que nenni ! Pizzadoor s'adresse aux familles, en milieu rural, qui viennent chercher une pizza à emporter dans leur restaurant préféré ! D'ailleurs 90 % des ventes se font aux heures des repas.

Peu développé dans le Calvados, où on ne compte que trois machines, le distributeur de pizzas a fait florès au Mans, en Bretagne, en Auvergne ou bien encore dans le Lyonnais. Des premiers prototypes installés en 2003 aux 170 Pizzadoor en service aujourd'hui, Adial s'est imposé comme le leader mondial du marché avec des progressions de 30 % chaque année depuis deux ans.

Anne BLANCHARD-LAIZÉ.

Le fonctionnement du distributeur Pizza'door



La pizza est déposée dans la chambre froide. L'ordinateur gère le stockage... Et envoie toutes les informations au pizzaiolo, via mypizzadoor.com en temps réel sur son smartphone : stock, ventes, monnaie etc. Au bout de 3 minutes, la pizza toute chaude est prête !

1. Les pizzas, dont la pâte est pré-cuite, sont garnies puis déposées dans le distributeur. La chambre froide (3°) permet de garder jusqu'à 70 pizzas fraîches pendant 72 heures. Pour permettre de distribuer des pizzas bien garnies, Adial a travaillé des boîtes largement dimensionnées avec une hauteur de 36 mm x 30 cm de large.
2. L'ordinateur gère le stockage des variétés de pizza dans la chambre froide, leur date limite de consommation, et leur cuisson.
3. Le plateau robotisé extrait la pizza sélectionnée parmi les diverses recettes proposées, et la positionne devant le four. La gestion du stock par la machine suit la méthode Fifo (first

- in, first out, en français premier entré, premier sorti).
4. Le mécanisme soulève le couvercle, enfourne la pizza avec sa boîte, puis surélève la pizza de sa boîte : les cartons sont homologués pour la cuisson, répondant aux normes alimentaires, avec une résistance jusqu'à 250°.
5. Le four à chaleur pulsée réchauffe la pâte et cuit la garniture en trois minutes. Chaque pizza peut avoir des paramètres différents de température, de temps de cuisson et de puissance de «gratinage».
6. Une fois cuite, la pizza est repositionnée dans sa boîte et le couvercle rabattu. Elle est ensuite transférée dans le guichet jusqu'à l'acheteur.