

GABRIEL BOUDIER
DIJON®

*La Maison Gabriel Boudier labellisée Entreprise
du Patrimoine Vivant,*

LA RECONNAISSANCE D'UN SAVOIR-FAIRE D'EXCELLENCE À TRAVERS LES SIÈCLES



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

L'excellence
des savoir-faire
français

La Maison Gabriel Boudier, entreprise incontournable dans le domaine des spiritueux, invente et décline des procédés de fabrication traditionnels pour ravir, par ses gammes d'exception, les amateurs avertis de crèmes de fruits et de liqueurs. Elle est honorée d'annoncer qu'elle vient de recevoir le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV), une marque de reconnaissance de l'Etat qui distingue le savoir-faire de l'entreprise familiale ancrée au cœur de la Bourgogne depuis 1874, tout comme le dynamisme de son engagement sur ses différents marchés.

Comme le souligne d'emblée François Battault, Président de la maison Gabriel Boudier, l'attribution du label Entreprise du Patrimoine Vivant vient récompenser le travail conduit, de génération en génération, par la famille Battault à la tête de la Maison Boudier depuis 1936 : « Cette distinction est une véritable fierté pour nos équipes qui s'attachent chaque jour à promouvoir la tradition Boudier, tout en étant particulièrement soucieuse de son évolution ».

Le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) est en effet une marque de reconnaissance mise en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence. Attribué pour une période de cinq ans, ce label rassemble des fabricants qui, comme Gabriel Boudier, sont attachés à la haute performance de leur métier et de leurs produits.

« Parmi les produits phares de la Maison, la fameuse Crème de Cassis de Dijon est devenue une référence internationale, qui a reçu en 2013 et 2014 l'Outstanding Trophy de l'International Spirits Challenge consacrant le meilleur spiritueux au monde », souligne Yves Battault, Directeur Général de Gabriel Boudier.

Dotée d'un outil de production de haut niveau qui lui permet de détenir toutes les certifications de la profession (ISO 9001, IFS, BRC, Bio), la Maison Gabriel Boudier est présente dans 72 pays. Grâce à cette culture de l'innovation et de la qualité, elle développe 65 % de son chiffre d'affaires à l'export. « C'est aussi ce volet qui est récompensé avec ce label : le caractère vivant de notre patrimoine artisanal, que nous ne cessons de pousser vers de nouvelles innovations », soulignent les dirigeants. « C'est à la fois un véritable gage de confiance pour nos clients et l'ensemble de nos partenaires, et un formidable encouragement à poursuivre un développement innovant et audacieux, dans le respect des fondamentaux de notre identité ».

La Maison Gabriel Boudier a ainsi développé, au fil des siècles, une véritable famille de saveurs tirée de son ancienne tradition des procédés de fabrication respectueux des fruits, dont elle sait extraire tous les arômes. C'est, comme le soulignent François et Yves Battault, « toute la tradition Boudier, incarnée et portée aujourd'hui par l'ensemble des équipes que nous tenons à remercier pour leur engagement dans ce succès que nous partageons tous, qui est récompensée aujourd'hui avec ce label ».

Gabriel Boudier, c'est :

- **Une entreprise familiale** ancrée sur son territoire **depuis 1874**
- **Distinctions récentes** : ISC* 2013 & 2014 – Outstanding Trophy pour la Crème de Cassis de Dijon (trophée toutes catégories confondues du meilleur spiritueux au monde) IWSC (International Wine & Spirit Competition) Trophée 2016 du Producteur de Liqueur
- **1 site de production**, à Dijon
- **Effectifs** : 60 salariés
- **Chiffre d'affaires** : 13 M€
- **Marchés** : 35 % national - 65 % international
- **Présence dans le monde** : 72 pays

*International Spirit Challenge

www.boudier.com

CONTACTS PRESSE

Karen Patouillet
Agence Vingt-Quatre
Tél : **06.29.90.94.93**
karen@vingt-quatre.fr

Anne-Laure Marin
Agence Vingt-Quatre
Tél : **06.42.05.09.64**
annelaure@vingt-quatre.fr