



Le seul industriel du gratton lyonnais racheté par un fonds

Le Graton lyonnais, seul industriel spécialisé dans la fabrication de cette spécialité à base de gras de porc, a été racheté par le fonds d'investissement Solexia, a-t-on appris lundi auprès des acquéreurs et du cédant. Cette petite société de 23 personnes a dégagé l'an dernier un bénéfice net de 0,2 million d'euros sur des ventes de 3,5 millions d'euros. « *C'est une société qui correspond à nos critères d'investissement : une PME familiale et bien établie sur un marché de niche* », ont souligné devant la presse les dirigeants de Solexia, Hervé Kratiroff et Eric Versini.

Fondée en 1976 par Bernard Lambert, alors chauffeur-livreur dans une entreprise de charcuterie, et basée à Reventin-Vaugris (Isère), elle réalise l'essentiel de ses ventes auprès de charcutiers, bouchers et boulangers. Aimé ou détesté, le véritable gratton (avec deux « t ») se présente sous forme de bouchées croustillantes servies comme amuse-gueule dans les bouchons et restaurants traditionnels de Lyon. Il est produit à partir de rignon, un morceau de gras entourant l'estomac. Un porc n'en a qu'un, pesant 200 grammes, qu'il faut détacher immédiatement après l'abattage et plonger dans l'eau froide sous peine de le voir tourner.

Le Graton lyonnais commercialise aussi des fritons, à base de gras de canard. Ces fabrications génèrent aussi des sous-produits : du saindoux et du gras de canard qui sont revendus à des industriels de l'agroalimentaire. Solexia entend désormais explorer les possibles synergies avec ses propres activités dans la charcuterie et un développement de ses ventes dans les pays froids « *où l'on sait qu'il y a une tradition de manger des produits gras* ».

Avec l'apport du Graton lyonnais, Solexia porte son chiffre d'affaires à 57,2 millions d'euros. La société d'investissement contrôle dix entreprises, essentiellement dans les secteurs de l'agroalimentaire et des arts de la table. Le fonds d'investissement a été fondé en 2003 à partir de la petite entreprise d'immobilier d'Hervé Kratiroff, rejoint quelques années plus tard par son ami Eric Versini, venu de la banque d'affaires.

Les deux hommes se partagent aujourd'hui encore la totalité du capital. Leur société a pour spécificité de conserver les sociétés acquises sur la durée, alors que les fonds d'investissement traditionnels les cèdent après quelques années. Solexia a seulement vendu des entreprises quand elle n'arrivait pas à les développer.

Elle cherche ainsi à s'associer avec un spécialiste français du secteur pour lui céder la gestion de sa filiale de rôtisserie suisse Max Poulet dont la rentabilité se dégrade. « On ne sera jamais cotés en Bourse car c'est à l'opposé de notre modèle », souligne M. Kratiroff.