



Cocotte-minute Seb

50 ans... c'est bien !



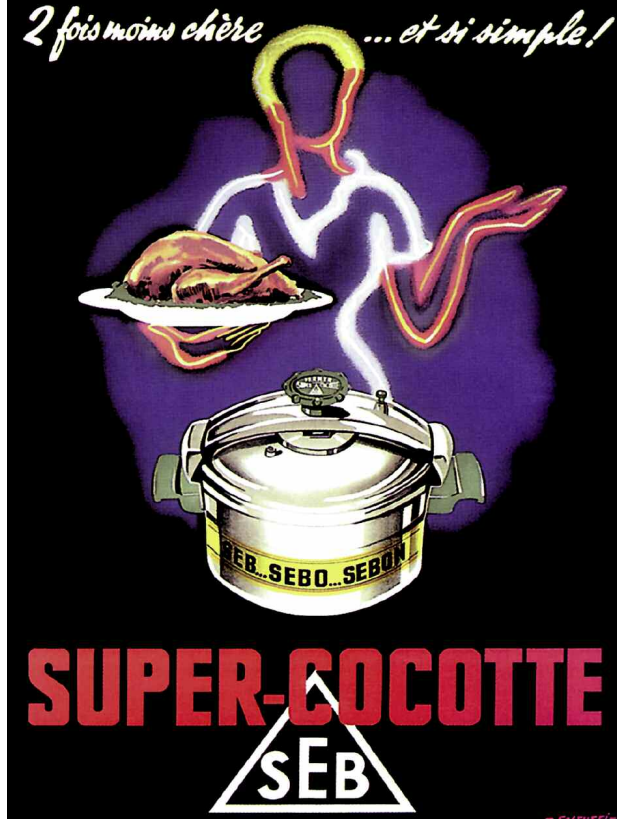
Phénomène industriel et culturel, au même titre que le réfrigérateur et le lave-linge, symbole de la modernisation des foyers, l'autocuiseur Seb fête ses cinquante ans. Sifflement admiratif !



Son nom est dans le Larousse. Présente dans 23 millions de foyers français, elle est incontournable dans huit cuisines sur dix et se vend, tous les ans, à 700 000 exemplaires. Depuis sa création, 55 millions d'unités ont été commercialisées avec le fameux Livre des recettes. Avec elle, la cuisine peut être diététique, traditionnelle ou exotique, de l'entrée au dessert. Elle est le cadeau idéal à l'occasion d'un mariage ou d'une naissance¹. Sa durée de vie dépasse les vingt ans et plus, si affinité ! Elle, c'est bien entendu l'autocuiseur Seb plus connu sous le nom de "Cocotte-minute".

Une cocotte... super

Octobre 1953 : après plus de deux ans de recherche, sort des ateliers de Selongey (Côte d'Or) un autocuiseur d'un nouveau type. Cas d'école : ce produit révolutionnaire naît avant la marque. Il faut en effet attendre le 16 janvier 1954 pour que la Société d'Emboutissage de Bourgogne (Seb), entreprise dirigée par les frères Lescure, dépose le nom : Super cocotte. Sa promesse de sécurité et son avenir sont inscrits dans le préfixe. Super, cette cocotte l'est à plus d'un titre ! Dans un marché qui compte une quarantaine de marmites à pression - les



▲ Robert Falcucci, vers 1958

◀ André Del Bosco fils, 1952

Mélanie, Cocotte Moderne, Caroline, Faitout Vite, Bonne Femme et une certaine Cocotte-Minute -, Super-cocotte est la première à résoudre le problème de sécurité : quand la marmite ne perd pas son eau, risquant d'éteindre la flamme qui la chauffe, il lui arrive parfois d'exploser comme une bombe. Super cocotte, elle, est différente : son corps n'est pas comme celui de ses concurrentes, en fonte moulée mais en aluminium laminé embouti sous presse. Ce matériau, inodore et non poreux, la rend plus hygiénique, plus légère et particulièrement plus sûre. "Super", cette cocotte l'est surtout par son système de fermeture :

un étrier solidaire du couvercle s'encastre dans ses deux oreillons et se ferme par serrage. Si la vapeur augmente quand les soupapes sont obstruées, l'étrier se dilate et laisse échapper la vapeur le long des parois, sans risquer de brûler la cuisinière. Pour la première fois, l'autocuiseur s'auto-sécurise et siffle... quand c'est prêt ! "Avec elle, l'accident est impossible", affirme la réclame. Super, la cocotte l'est également par son prix - 40% moins cher que ses concurrents -, son esthétique, le gain de temps et d'énergie - déjà ! -, et le défi

¹ - 78% des 20-24 ans et 67% des 25-34 ans reçoivent leur autocuiseur sous forme de cadeau.



commercial qu'elle relève au moment de son lancement : Frédéric Lescure, son créateur, s'apprête à la présenter au grand Salon des Arts ménagers de 1954 quand une cabale de ses concurrents lui interdit d'exposer sa cocotte. Sous l'effet d'une telle pression, il profite de l'occasion pour faire parler de son produit miracle en lui dédiant une chansonnette, "Miss cocotte 54", dont le texte sera distribué par ses onze enfants : "Pauvre de moi Super Cocotte, le salon m'a fermé ses portes, c'est pas gentil Monsieur Breton (le commissaire du salon, ndr), j'eusse été très bien dans le ton." Et c'est devant ces mêmes portes que Frédéric Lescure construit un mur de cocottes ! Son opiniâtreté n'est pas vaine : l'année de son lancement, la Super Cocotte se vend à 150 000 exemplaires. A la manière du célèbre slogan de Dubonnet, la réclame claironne fièrement : "Seb, Sebo, Sebon".

Une cocotte aux œufs d'or

Le succès d'une marque, fondé sur la qualité du produit, dépend aussi de l'aptitude du management à être visionnaire. Super-cocotte a ces deux atouts en main. "L'élément clé de la réussite, confie Jean Quintane, directeur marketing du groupe, est, au commencement de son histoire, l'alliance d'un ingénieur gestionnaire - Henri Lescure -, en charge du dévelop-

pement technique du produit et d'un commercial - son frère Frédéric -, passionné de réclame." Aux commandes de l'entreprise depuis 1925, les arrière-petit-fils d'Antoine Lescure, rétameur ambulant et fondateur de la société en 1857, sauront transformer cette Super-Cocotte en cocotte aux œufs d'or. Spécialiste des casseroles, couvercles, poêles et autres moules à gâteaux, Seb va rapidement diversifier sa pro-

Affichiste Savignac : "Seb régale vite" en 1965



Indémorable, la Cocotte-Minute est devenue au fil du temps un véritable objet culte, présent dans près de 23 millions de foyers.



1948

L'origine de la cocotte-minute

La marque Cocotte-minute fut déposée le 17 février 1948 par Simon Musca. Ce dernier la vend, le 15 novembre 1958, à la Société de Fourniture Industrielle (SFI) qui fabrique des outillages de presse et de fonderie. Elle commercialisera des autocuiseurs à la marque Cocotte-minute jusqu'au 15 décembre 1965, date à laquelle son gérant, Constantin Victor François, la vend à Seb dans un lot de marques comprenant grille-minute, robot-minute, cuimatic, technimatic et supermatic.

A toute vapeur

Les premiers utilisateurs de la vapeur comme mode de cuisson furent les Asiatiques. Dans la Chine ancienne, les aliments étaient cuits à la vapeur, dans des paniers de jonc ou de bambou. D'autres peuples l'utilisaient aussi pour des cuissons à l'étouffée comme le couscous ou le tajine. C'est en 1680 que Denis Papin, physicien de Blois, construit le premier appareil destiné "à ramollir les os et à cuire la viande" à une température de 150°C. Reste que, à cette température, le goût, la couleur et les vitamines de l'aliment ont disparu ! Le premier brevet de "cuisneur à basse pression contrôlée", baptisé "autocuisinier" est déposé en 1927 par l'ingénieur Hautier, président de la Société des Savants et Inventeurs français.

duction avec, entre autre, la Moka-Seb et la friteuse sans odeur et croître par acquisition de fabricants de petit électroménager².

Surfant sur les modes, Super-Cocotte va traverser les décennies participant, à sa manière, aux Trente Glorieuses. Faisant rapidement cavalier seul - en 1965, Seb rachète à la SFI la marque d'autocuisinier Cocotte-minute, son principal concurrent -, des années soixante jusqu'au début des années 80, au moment où le brevet tombe dans le domaine public, Seb ne s'est pas pour autant reposé sur ses lauriers. En témoignent les nombreuses innovations, de nature technique ou esthétique : proposée en inox en 1965, la Super Cocotte (qui prendra le nom de cocotte-minute en 1978) revêt les couleurs d'une mini-jupe en 1970, se pare de fleurs en 1976, se dote d'un fond diffuseur en 1977 et d'un panier pour cuisson vapeur en 1982. Dans le sillage de la nouvelle cuisine, du grand retour au naturel et du culte de la minceur, la vapeur est plus que jamais dans le vent ! Cette méthode de cuisson est vantée comme étant la meilleure pour préserver les qualités gustatives et nutritives des aliments et en particulier la teneur en vitamine C des légumes.

Cuisine vapeur mais aussi traditionnelle : la cuisinière peut braiser, rissoler, mijoter, rôtir !

Révolution en 1988 : afin de conquérir les marchés internationaux sous la marque T-Fal, Seb abandonne le nom de cocotte-minute pour Sensor, un "Ultracuisinier" doté de deux vitesses "vitamines" et "décongélation", d'un minuteur électronique et muni non plus d'un étrier mais de baïonnettes. "Comme la cuisine, l'autocuisinier est un produit régional et culturel. Son usage conditionne le type de produit acheté : l'autocuisinier à baïonnettes en Allemagne, l'autocuisinier

à étrier en France", explique Jean Quintane³. Cette barrière culturelle se traduit dans la répartition géographique des ventes : quand le groupe Seb ne réalise que 25% de ses ventes en France, il en génère 70% avec l'autocuisinier. Internationalisation, toujours, quand Seb lance Clipso en 1994. Après les fermetures à étrier et à baïonnette, Seb innove avec la fermeture à segment ! Ce nouveau concept permet une ouverture et une fermeture d'une seule main avec un bouton central : fini le sifflet avec la soupape silence. Doté d'un minuteur intégré qui se déclenche quand la vapeur commence à sortir, Clipso Control, commercialisé en 2002, est élu produit de l'année 2003. Il revient à Publicis d'illustrer l'innovation sur le ton de l'impertinence : une adolescente revêche ne peut ouvrir un autocuisinier à cause des manches de son pull soi-disant trop longues ! A l'heure du micro-onde, du congélateur, des plats préparés et des repas "destructurés", et lorsque la femme ne veut plus être confinée dans son rôle de mère-ménagère, la descendante de Super Cocotte, rebaptisée l'Authentique en 1998, a toujours la cote puisqu'elle représente encore aujourd'hui 40 % des ventes d'autocuisiniers de Seb !⁴ Sponsor de l'exposition "A table, l'alimentation en question" qui se tiendra au Palais de la Découverte d'avril à décembre, Seb fêtera les cinquante ans de sa cocotte. Rendez-vous aux alentours des années 2070 pour la 100 000 000^{ème} ! ■

2 - Tefal (1968), Calor (1972), Rowenta (1988), Moulinex et Krups (2001).

3 - Lancée en 1991, Optima à baïonnette (à poignées courtes) est remplacée en 1998 par Délicio, première cocotte à passer intégralement au lave-vaisselle.

4 - 1969 : 10 000 000^{ème} autocuisinier Seb (elle est en or !) ; 1978 : 25 000 000 ; 1991 : 40 000 000 ; 1999 : 50 000 000.

