



# L'Histoire

# La fondation

En 1882, Joseph Cartron fonde la Maison éponyme à Nuits-Saint-Georges. Fournisseur des débits de boissons bourguignons, la jeune société distribue les incontournables limonades et eau de Seltz et fabrique en outre des liqueurs d'anthologie comme la Prunelle, le Marasquin, le Cacao, le Kummel, l'Idéal Bourguignon ou encore la Bisette.

Mais ce qui distingue dès le départ cette petite entreprise familiale, c'est la création de la crème de cassis Double Crème appelée à l'époque «Double crème de cassis Cartron» comme une reconnaissance naturelle de l'authenticité et de l'originalité de ce produit dans le berceau même de la crème de cassis.

Sans enfant, Joseph, le fondateur, lègue son entreprise à son frère Armand qui passe ensuite les rênes à son fils Henri. Décédé en 1949, Henri fera partie des 7 fondateurs de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin en 1934 et sera Maire de Nuits-Saint-Georges pendant la guerre.

L'entreprise, bien implantée localement, commence dès lors à avoir un rayonnement national.



C'est Armand, le fils d'Henri, entré dans la société dans les années 30, qui va diriger l'entreprise de 1940 à 1985 et la marquer de son empreinte. En effet, il cesse l'activité de grossiste –et donc la fabrication de limonade– pour se consacrer au développement de ses produits à forte valeur ajoutée, sur le marché français bien sûr, mais aussi à l'international.

En visionnaire, il implante sa marque dans la grande distribution alors qu'elle n'en est qu'à ses balbutiements en France. Il développe l'entreprise au Canada, au Japon, au Luxembourg, en Belgique, en Allemagne, en Italie et aux Etats-Unis. Il voyage beaucoup et sa maison ne désemplit pas de clients amis qui viennent déguster ses produits.

C'est sous son règne que les murs de l'entreprise ont été repoussés pour l'agrandir et que le conditionnement des bouteilles a été mécanisé.

Armand est un créatif, gastronome, lettré et pianiste émérite. Il est aussi un nez et un palais très fins. Il va donc développer largement la gamme des produits en s'attachant à la qualité des saveurs et des parfums.

La Maison lui doit de nombreuses recettes originales, notamment le n°7, septième essai d'une rare alchimie destinée à partager la Bourgogne des fruits rouges grâce à l'harmonie particulière de ses 15 composants.

Ces créations, consignées par écrit dans un cahier d'écolier, sont aujourd'hui encore jalousement gardées.



# Les licornes

Amateur d'art et de littérature, ami des surréalistes, Armand crée au début des années 30 un blason orné de deux licornes pour représenter sa société.

En effet, la licorne, chère à Dali, est à la fois une figure héraldique symbole de vertu, de noblesse, de féminité et de pureté qui figure sur de nombreux blasons depuis le XVIIème siècle ... et une figure emblématique de la Bourgogne avec la tapisserie de la Dame à la Licorne du musée de Cluny.

Cette licorne médiévale désigne également pour certains alchimistes une voie d'éveil dans leur quête de la pierre philosophale.

Armand Cartron a sans doute voulu signifier là sa quête de l'excellence du goût.

Enfin, pour refermer la page de la licorne, Roger Caillois dit que la licorne incarne "solve et coagula" (pour spiritualiser le corps et donner corps à l'esprit).

Cela pourrait bien se référer également aux saveurs originelles créées par la Maison Joseph Cartron...



Armand peut laisser libre cours à sa création grâce son neveu Thierry Chevignard sur lequel il s'appuie pour la gestion opérationnelle de l'entreprise au niveau de la production mais aussi au niveau commercial. Ainsi, Thierry participera activement avec Armand à la création d'un réseau d'agents multicartes en France qui va permettre à la société de se réorienter vers la belle restauration et les cavistes en plein développement, qui drainent la clientèle à la recherche de qualité. Ce réseau d'agents perdure encore aujourd'hui.

En 1990, succédant à son père, Xavier Cartron prend la direction de la société familiale. Après HEC et une carrière de 22 années dans la finance, c'est un nouveau regard qu'il pose sur la Maison, mais toujours avec le souci de faire fructifier ce patrimoine. Il va définir une stratégie claire quant au positionnement haut de gamme de ses produits, lancer un vaste programme de modernisation de l'outil de production et développer une stratégie de distribution sélective offensive en France et à l'international.

A ces fins, Xavier étoffe le réseau d'agents multicartes et s'entoure d'une véritable équipe de direction. Il crée une organisation aux rouages bien huilés de façon à toujours offrir un produit de qualité et à être à l'écoute de ses clients. Le développement à l'export s'accélère alors fortement. Les produits de la Maison Joseph Cartron s'établissent légitimement dans les restaurants étoilés et font leur apparition sur les étagères des bars des hôtels de luxe.

La transmission familiale étant partie intégrante de l'ADN de la Maison Joseph Cartron, c'est bien naturellement qu'à son tour, Xavier passe la main à sa fille Judith en 2011.



# Aujourd'hui

A l'âge de 38 ans, Judith Cartron prend un virage important : elle quitte Paris et une carrière professionnelle bien tracée pour rejoindre l'entreprise familiale.

Judith prend progressivement les rênes de l'entreprise aux côtés de son père qui, pendant 4 ans, lui transmet les valeurs et le savoir-faire de l'entreprise.

Passionnée par ce nouveau challenge et forte de 15 ans d'expérience dans le management d'équipe, le développement commercial et marketing dans la distribution sélective de marques haut de gamme à forte notoriété, elle s'attèle, dès son arrivée, à travailler l'ADN de la Maison pour en faire ressortir la quintessence et créer une identité de marque unique en s'appuyant sur une équipe solide qui a une connaissance intime et une passion réelle pour cette Maison.

Depuis juillet 2011, Judith Cartron est Présidente de la Maison Joseph Cartron, devenant ainsi la cinquième génération de cette fameuse lignée de distillateurs liquoristes et la première femme à diriger l'entreprise.

Elle développe aujourd'hui la Maison Joseph Cartron autour d'un axe managérial basé sur la qualité d'une équipe fidèle et compétente, le respect de chacun et la recherche de l'authenticité et de l'excellence du produit. Elle cultive également la vision à long terme et la constance propre aux entreprises familiales ainsi qu'une volonté affirmée de sortir du cadre, de faire les choses différemment.



