



Albanne Lesueur (Adjointe de Direction), Déborah Lesueur (Commerciale) et Thierry Lesueur (Gérant)

« Faire chanter les papilles »

GUY LESUEUR

Thierry Lesueur, ses filles Albanne et Déborah sont la deuxième et troisième génération à diriger l'entreprise familiale Guy Lesueur, confiturier et torréfacteur, fondée en 1958.

Texte Willy Gassion – Photo Lou Denim

C'est une caresse sur le cœur. Des saveurs sucrées qui consolent, les effluves chauds d'un café made in Guadeloupe qui font les matins doux. L'entreprise

familiale Guy Lesueur, c'est aussi une histoire d'amour entre le patriarche fondateur de l'entreprise et son pays.

Les confitures et pâtes de goyave de Guy

En 1964, Guy Lesueur se diversifie dans les confitures, gelées et pâtes de goyave confectionnées dans leur cuisine. Les confitures sont vendues dans des bocaux de 450 grammes et les pâtes de goyave emballées dans du papier sulfurisé de 950gr. « Encore aujourd'hui les gens me parlent des pâtes de goyave sulfurisées, les foyers guadeloupéens ont tous un souvenir avec la pâte de goyave Guy Lesueur. » En 1985, la marque M'AMOUR voit le jour.

L'amour, c'est aussi de la production locale

Ce n'est pas que de l'agro-transformation, mais c'est aussi de l'amour. Ne faut-il pas aimer les siens, son pays, son terroir pour faire de la production locale. « Mon grand-père était très attaché à son île, notre savoir-faire est un savoir-faire familial, mais c'est aussi un savoir-faire guadeloupéen, nous apprenons de génération en génération à faire des confitures avec des fruits exotiques et du sucre de la Guadeloupe. Nous travaillons à la main pour ne pas abîmer le fruit et pour avoir le moins de perte possible. »

Aujourd'hui 63 ans après le lancement de l'activité, Guy Lesueur c'est dix salariés dont six en production et une responsable qualité recherche et développement, c'est aussi « l'investissement dans du matériel qui répond aux normes françaises et européennes. » La gamme Guy Lesueur c'est deux marques : le café Guy Lesueur (Arôme, Corsé, Mélange et Déca) et les confitures, gelées et pâtes de fruits M'Amour aux 28 parfums, et une gamme nouvelle de chutney. Chaque année, ce sont 1 million 500 000 pots de confiture qui sont produits et destinés au marché local et à l'exportation : Martinique, Îles du nord, et France hexagonale. Le café est quant à lui essentiellement écoulé en Guadeloupe.

C'est au nom de leur grand-père et père qu'Albanne, Déborah et Thierry Lesueur continuent à faire vivre la citation du patriarche : « Faire chanter les papilles autour d'un petit-déjeuner typiquement antillais avec les confitures M'Amour et le café Guy Lesueur. »

Domaine de L'espérance
Les Plaines · Pointe Noire
@GuyLesueurMamour
<https://www.guylesueur.com/en>



Le café Guy Lesueur dans des petites pochettes Kraft

À l'origine était un planteur de bananes confronté aux aléas climatiques de l'archipel. Las de la perte de ses récoltes après le passage dévastateur des cyclones, Guy Lesueur décide d'arracher ses bananiers et de planter caféiers et goyaviers. « Au départ, mon grand-père vendait son café à un torréfacteur puis il s'est mis à torréfier lui-même le café à la main, c'était un travail éprouvant, il pouvait boire jusqu'à une dame-jeanne d'eau par jour pour se réhydrater », raconte Albanne Lesueur.

Vie familiale et activité professionnelle s'entremêlent : Any Lesueur, l'épouse de Guy coud dans le papier kraft des pochettes destinées à contenir le café, et c'est ensemble qu'ils partent vendre leur production aux banques et autres administrations.