



## LA CRONACA N° 39

### « BUITONI ET PERUGINA »

Deux sagas de l'industrie alimentaire italienne nées en Toscane (Sansepolcro-Arezzo) pour l'une et en Ombrie (Perugia) pour la seconde.

Deux femmes à un siècle de distance vont être les inspiratrices et les moteurs de ces deux familles ; Giulia Buitoni (1791-1877) et Luisa Spagnoli (1877-1935) pour la Peruginina. Ces deux familles finiront par se rapprocher par stratégie industrielle mais aussi par affinités dont la qualité des produits.

Giulia Boninsegni dite 'Mamma Giulia', tisserande de métier, épouse en 1820 Giovan Battista Buitoni (1769-1841) enregistré comme coiffeur en mairie napoléonienne en 1809. Ils élèveront six enfants à Sansepolcro près d'Arezzo, patrie du peintre Piero della Francesca (Fresques de la Basilique San Francesco d'Arezzo). Ce bourg est spécialisé dans l'art de la laine, de la soie, de la culture du guède (guado) qui donne le pastel des teinturiers (Jeans). En 1827, Giulia et Giobatta (Giovan Battista) décident de se lancer dans la fabrication de pâtes alimentaires de façon mécanique alors que Mamma Giulia les produisait à la main auparavant. Elle utilisait les meilleurs ingrédients dont une farine qu'elle allait chercher en charrette à plus de six cents kilomètres de là. Le calcul est vite fait, c'est dans les Pouilles qu'elle se rendait au sud de Bari (Andria, dans la vallée des moulins).



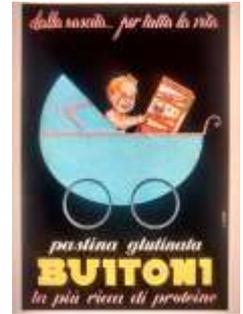
Giulia apporte lors des actes notariés en 1828, sa parure complète de corail orange, Giovan hypothèque des terrains pour pouvoir louer un atelier-boutique à Sansepolcro et acquérir des machines. Pendant la période 1800-1850, l'économie locale stagne, on ne trouve guère qu'une activité agricole, des troupeaux et de la contrebande de guède dans ce Grand-Duché de Toscane (Léopold II). Vers 1830, le 'pastificio' de Giulia tourne à plein, malgré la concurrence des ateliers de Naples (mécaniquement dès le XVIIe siècle), de Ligurie, de Sardaigne et de Sicile.

En 1829, Antonio Betti fabricant célèbre à Florence, qui avait aidé les Buitoni en leur louant un atelier, accepte de prendre comme apprenti Giovanni, le fils de Giulia et de Giobatta (de 1829 à 1837). Ils obtiennent également l'aide technique et précieuse du ligure Giovanni Parma qui officie dans la région. Giobatta décède en 1841 ; la nue-propriété de l'entreprise va aux enfants, Giulia garde l'usufruit et dirige alors seule l'activité. Les fils de Giulia, Giovanni d'abord en 1841 avec Agostino Betti (fils), va ouvrir un atelier à Città di Castello, et c'est Giuseppe qui ensuite l'exploitera en 1856. C'est le début de la diversification des intérêts de la famille sur le territoire.



Les machines évoluent vite de 1800 à 1850, on passe des presses à vis en cuivre aux pétrins à bras (Naples) puis aux machines à vapeur. La production des Buitoni va croître de manière exponentielle de 1866 à 1890. En 1882, à Città di Castello, une tonne et demie de pâtes alimentaires sont produites par jour. A l'Exposition Universelle de Paris en 1867, Buitoni obtient la médaille d'argent, d'autres médailles suivront, Perugia (1879), Nice (1883), Turin (1884),

Anvers (1886), Parme (1888), Londres (1888), Chicago (1893). En 1886 à l'Exposition Internationale des Sciences et des Arts de Paris, ils obtiennent la médaille d'or pour leurs pâtes au gluten, spécialité pour les enfants souffrant de rachitisme ou de malnutrition. C'est 'la pastina glutinata', des pâtes pour la soupe, enrichies au gluten, composant du blé, avec un dosage de protéines 20 % supérieur (le gluten découvert par Jacopo Bartolomeo Beccari au début du XVIIe siècle).



A partir de 1870, les Buitoni parviennent à pénétrer le marché des institutions locales. Ils se diversifient aussi dans plusieurs directions ; des prêts aux fermiers, artisans, petits propriétaires, le négoce de farine, la location de leur moulin de San Leo della Caduta, le rachat des biens des insolubles, etc... Leur société s'appelle maintenant la 'Società Giovanni e Fratelli Buitoni' qui va s'installer à Perugia en 1878. Ils s'associent avec les Sabatini pour les aider à redresser les comptes de leur atelier de pâtes. C'est Francesco, le fils de Giovanni, à juste vingt ans (1879) qui se voit attribuer cette gestion. Il finira par égaler la production du site de Città di Castello. La production de Perugia ne fera que croître de 1880 à 1892. La 'Cartiera di Montedoglio' est acquise en 1884 pour produire le carton d'emballage des paquets de pâtes.

En 1888, on compte à Perugia trente ouvriers et une machine à vapeur dans l'atelier. Devenu trop étroit, en 1892 un nouvel atelier voit le jour d'une capacité de quatre tonnes/jour de pâtes alimentaires, produites par 150 ouvriers près du moulin de San Leo della Caduta (Anghiari-Arezzo). Les Buitoni avaient acheté 95 hectares du domaine public au vu de leur expansion rapide. Le site produira vers 1900, six tonnes/jour avec 250 ouvriers. En 1905 on est à plus de dix tonnes/jour avec 300 collaborateurs. La famille est impliquée sur tous les sites, Marco aide à Sansepolcro, Luigi dirige le moulin de San Leo, Giuseppe gère Città di Castello, il sera remplacé par son fils Antonio en 1900.

La société en nom collectif 'Gio. e figli Buitoni' créée en 1879 transfère son siège social à Arezzo en 1884. Elle est maintenue en indivision (personne ne peut la vendre sans l'avis favorable de tous les associés). Les anciens dirigent, les jeunes hommes y entrent à condition qu'ils gèrent des filiales et suivent l'avis de leurs anciens notamment sur l'autofinancement. Francesco Buitoni (1859-1938) à Perugia depuis 1878, décide en 1907 de se diversifier dans le chocolat et les dragées.



Il s'associe avec Francesco Andreani d'Umbertide, Leone Ascoli (de confession hébraïque, qui va obtenir des prêts alors que les banques frileuses ne s'engagent pas) et Annibale Spagnoli déjà propriétaire d'un atelier de fabrication de dragées et de chocolat, via Alessi à Perugia. Cette société va s'appeler 'La Perugina per la fabbricazione dei confetti'.



Annibale Spagnoli (Assisi 1872-1947) musicien, était marié à Luisa Sargentini, couturière (Perugia 1877-1935 Paris) depuis 1899. Pendant qu'il terminait son service militaire à Modena, Luisa fréquentait l'atelier de mode de sa belle-sœur Maria Cecchini à Perugia. Fin 1901, Annibale et Luisa décidèrent d'acheter à Perugia, via Alessi, avec la solde militaire et un prêt des parents d'Annibale, une 'drogheria' sorte d'atelier-épicerie pour fabriquer des confitures, des dragées et du chocolat. Tout cela se faisait à la main. Ils apprendront alors le métier auprès d'un ouvrier expert dans la technique et la production, car ils souhaitaient la mécaniser. En 1904, tous les ingrédients passeront dans les machines.



Ils s'étaient associés en 1906 avec Francesco Amici, fabricant de pâtes alimentaires à Assisi et achetèrent du matériel plus performant. Malgré l'aide financière de sa belle-sœur, Luisa Spagnoli qui gérait la société, ne parvenait pas à développer suffisamment l'activité. C'est en 1907 qu'ils rejoignent trois autres associés (Buitoni, Andreani, et Ascoli) dans 'La Perugina pour la fabrication des dragées'. La société se retrouve vite mise en difficulté financière malgré le travail acharné d'Annibale à la production et de Luisa à la gestion. Francesco Buitoni décide alors en 1909, de confier cette filiale à son plus jeune fils Giovanni, à peine 18 ans (1891-1979) comme lui-même avait dû s'employer très jeune dans la direction des affaires de la famille.

Giovanni semble avoir de grandes qualités pour devenir un dirigeant, il s'inscrit en jurisprudence à Perugia. Il comprend vite où se trouvent les problèmes, il part en Allemagne pour trouver des machines au rendement plus élevé. Cela relance l'entreprise qui est remise à flots en 1910. Les Buitoni dirigent la partie commerciale et administrative, la direction technique demeure dans les mains d'Annibale et de Luisa jusqu'en 1918. C'est dans cette période que Luisa Spagnoli et Giovanni Buitoni, de 14 ans plus jeune, vont se rapprocher. Cette relation restera secrète jusqu'en 1970. Luisa est mariée et élève trois enfants, il faut absolument éviter le scandale dans une société bourgeoise rigide, prête éventuellement à les exclure des affaires. La première guerre mondiale éclatant, la production sera transférée à Fontivegge, quartier des faubourgs de Perugia. Deux des fils de Luisa, Mario et Armando aident leur mère déjà depuis 1913 et finissent par faire des profits.

En 1917, Giovanni Buitoni est appelé sous les drapeaux. Un diagnostic médical l'empêchera de devenir officier d'infanterie, il sera affecté à un Régiment Automobile. Il laissera la gestion administrative et la production aux Spagnoli, la partie commerciale à une de ses connaissances Mr Revere. En 1920, Giovanni est nommé Administrateur de la 'Buitoni'. Il fera en 1922 la Marche sur Rome des fascistes, il est aux premières loges ; Perugia est le quartier général du mouvement. Il crée la 'Perugina-Cioccolato e Confettura', société en nom collectif par actions, il en est le Premier Administrateur délégué. Au premier anniversaire en 1923 de la Marche sur Rome, l'entreprise Buitoni est présentée au Duce Mussolini et à l'État-Major du PNF (Parti National Fasciste) qui séjournent au Grand Hôtel Brufani de Perugia fin octobre, venant de Milan et de Bologne.

En 1927, chez Buitoni, il accède au poste de Président de Buitoni suite à la démission des responsables du site de Sansepolcro. Mario Spagnoli en est nommé Conseiller délégué. La branche 'perugine' des Buitoni (Francesco), acquiert l'ensemble des actions. C'est Silvio Buitoni, oncle de Giovanni et frère de Francesco, qui reprend la production du site de Sansepolcro. Giovanni est nommé aussi Conseiller délégué de la Perugina et des Majoliques de Deruta.

De 1923 à 1928, Giovanni prend la Présidence de l'Automobile Club de Perugia qui organisera la 'Coppa della Perugina' une grande course de vitesse automobile internationale. Elle aura lieu de 1924 à 1927 ; piste recouverte de résidus de pétrole (goudron?), une Tour de contrôle de 12 mètres de haut, des wagons voyageurs de chemin de fer comme tribunes, une distribution gratuite de chocolats Perugina, des paquets cadeaux luxueux de spécialités locales offerts par la mairie de Perugia au monde sportif. La fédération automobile de l'époque favorisera une autre course de moindre notoriété en 1928. Le Conseil d'administration de l'Automobile Club de Perugia démissionne en bloc, la course est annulée. Cette même année, Buitoni gagne, pour ses produits de qualité, le premier prix au concours de la Sté Nationale de l'organisation scientifique et du travail à Paris.



Pendant ce temps-là, la vie de Luisa se complique ; en 1920 son mari tombe malade, surmené par la charge de travail et la connaissance de la liaison de son épouse avec Giovanni. En 1923 Annibale Spagnoli quitte la société Perugia. Les enfants reçoivent leur quote-part, ils entreront au Conseil d'administration de la société Buitoni de Sansepolcro. Lorsqu'il était rentré de la Marche sur Rome, Giovanni Buitoni a été surpris par Luisa qui produisait une nouvelle bouchée au chocolat, baptisée 'cazzotto' soit 'coup de poing'. En fait c'était un jeu pour Luisa qui lui faisait parvenir ces chocolats emballés dans un beau papier accompagnés d'un mot d'amour. Ils se mirent ensuite d'accord pour un autre nom trouvé par Luisa, 'Bacio' (Baiser, d'amour bien sûr) qui fera le tour du monde. C'est ainsi que naquit en 1922 cette appétissante bouchée, vecteur de l'amour qui va transmettre son âme tel Cupidon dans une fable universelle...



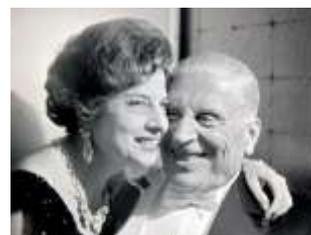
Luisa de 1920 à 1930, multiplia les aides à ses employés (argent, travail, cures, formation). En 1927, elle inaugure une crèche pour les enfants de ses ouvrières, qui peuvent allaiter sur place sans perdre leur poste de travail, rare pour les femmes à cette époque. L'ascension de Giovanni est fulgurante de 1930 à 1934, il devient le 'Podestà' de Perugia (Maire fasciste). Il obtient des prêts du régime via l'IMI (Istituto Mobiliare Italiano) établissement financier du développement industriel, ce qui lui permet de 1931 à 1933 de reprendre et agrandir le 'Poligrafico e Cartotechnico' laboratoire de conception et usine de fabrication d'emballages en carton.

En 1934, Buitoni ouvre sa première filiale en France dans la région parisienne à St Maur des Fossés près de Nogent sur Marne. La publicité sur les boîtes en carton de pâtes alimentaires reprend le thème des Quatre Mousquetaires, un système de loterie sur des cartes est joint dans l'emballage. L'année suivante la Sauce 'Merveille' en boîte métallique est proposée, elle gagnera un grand prix à Paris en 1937.



En 1935, suite à de nombreux différends avec le Parti National Fasciste, Giovanni quitte Perugia pour Paris. Il rejoint Luisa, atteinte d'un cancer à la gorge, qui a 6 mois de sursis. Il l'emmènera et l'accompagnera chez les meilleurs spécialistes, jusqu'à sa mort le 23 septembre 1935 à St Maur des Fossés siège de Buitoni France. Luisa auparavant avait développé son métier de couturière sans ouvrir de boutique à son nom. Mario, son fils ouvrira la première boutique officielle Luisa Spagnoli en 1940. Elles sont à présent 132 en Italie et 45 à l'étranger en co-gestion. Kate Middleton l'épouse de William Mountbatten-Windsor, porta un ensemble-tailleur rouge 'Luisa Spagnoli' à sa première sortie officielle comme Princesse de Galles. Mario et son fils Lino vont aussi développer la Sté Angora Luisa Spagnoli. En 1929, Luisa avait réussi à filer la laine 'maison' de leurs lapins angora et à produire des vêtements.

Luisa portait un tel amour à Giovanni qu'elle ne voulait pas le laisser seul face à la tâche immense qui l'attendait. La légende, due au secret de leur relation, nous dit qu'elle avait rêvé la femme idéale pour seconder Giovanni. Mais en réalité, elle lui fit rencontrer sa nouvelle compagne, Letizia Cairone, belle chanteuse d'opéra. Celle-ci va pleinement remplir son rôle de bras droit du 'Patron'. Le travail ne manque pas pour développer la filiale française. Le couple ne va pas rentrer en Italie où le fascisme s'enfonce de plus en plus dans les extrêmes (1938 Lois raciales). Le frère de Giovanni, Giuseppe ex-directeur technique, gèrera le site de St Maur des Fossés.



Giovanni Buitoni rêve de conquérir l'Amérique. Ils embarquent en 1939 et se rendent à l'Exposition Internationale de New-York. Au pavillon italien, ils vont cuire et proposer 15000 portions de spaghettis à 25 cents pièce, la nourriture est chère à New York. En 1940 l'histoire



se répète, Letizia vend ses bijoux pour qu'ils puissent ouvrir leur Spaghetti Coffee à Time Square sur la 7th avenue et une Perugina Shop sur la 5th avenue. Giovanni ne peut pas rapatrier sa fortune, bloquée par le régime en Italie. Il

ouvrira un atelier dans le New Jersey à South Hackensack et crée à Brooklyn la 'Buitoni Foods Corporation'. Tout cela en moins de quinze ans. Il est de retour en Italie en 1953 ; il regroupe toutes les activités du groupe (Buitoni, Perugina et filiales), dans la même entité 'IBO' International Buitoni Organisation.

Depuis 1949 Buitoni France s'est diversifiée dans les raviolis et les cannellonis en boîte. En 1965 s'ouvre l'usine de Camaret-sur-Aigues près d'Orange. La publicité est toujours innovante chez Buitoni, comme en 1968 à l'ORTF 'Jeudi c'est raviolis' Il se retire des affaires en 1966 à 75 ans et décède en 1979. Il n'assistera pas à la cession de son groupe à Carlo de Benedetti (Olivetti) en 1985 et à la vente au Groupe Nestlé en 1988.



Cette saga historique nous rappelle l'esprit d'entreprise que l'on trouve dans ces deux régions italiennes qui proposent de nombreuses spécialités alimentaires.

Bonne lecture de vacances.

Pierre Zannier  
Cercle Franco-Italien de Pérenchies