

## Histoire :

depuis trois générations, l'alliance de l'innovation et de la tradition culinaire française.

« Les trente savoureuses » :  
l'épicerie en gros au service des restaurateurs.

Maître d'hôtel  
de père en fils



Le grand père André en  
livraison -1932

Fils et Petit-Fils de maître d'hôtel, déjà à l'écoute des grands Chefs, Marcel Mirebeau crée la Société de Répartition et Importation de Produits Alimentaires (SORIPA) en 1949 et s'installe à Saint-Maur. Son idée : fournir aux restaurateurs et hôteliers français le meilleur des produits alimentaires et d'entretien conçus spécialement pour eux. Dans le même temps, André, le grand-père maternel de Christine et Michel-André tient son magasin d'alimentation générale à Paris. Plus tard, il deviendra torréfacteur et inculquera à ses petits-enfants l'art des mélanges des variétés et origines de cafés. À l'époque, SORIPA innove en proposant une gamme variée de produits à des clients jusque-là habitués à se fournir localement et bien obligés de s'en contenter. Une armée de camions livre, jusqu'à Lyon, les auberges, brasseries et relais gastronomiques. La société profite

## Un nouveau site pour une activité en expansion : SORIPA s'oriente vers le haut de gamme.

Face à son expansion, l'entreprise quitte le site de Saint-Maur, devenu trop étroit et trop éclaté, pour s'installer en 1978 à Gretz-Armainvilliers. Désormais, elle peut livrer tout le territoire et se lancer dans l'export. La famille Mirebeau se met au service du patrimoine culinaire français pour proposer des produits qui facilitent le travail en cuisine et sort des sentiers battus en inventant des curiosités qui vont faire sa marque de fabrique.



D'autres spécialités vont ainsi faire leur apparition : le mélange aux 5 poivres, la soupe de tortue, les feuilletés, les préparations pour sorbets et pour bavarois...

Michel Mirebeau succède à son frère et sa sœur, et devient l'unique capitaine à bord. L'arrivée des grandes surfaces et des grossistes « cash and carry » le conduit à s'adapter à un nouveau marché : c'est la naissance du concept d'« épicerie fine professionnelle ».

L'apparition de la cuisine nouvelle au milieu des années 80 confirme SORIPA dans son évolution : s'orienter vers le haut de gamme, surprendre sa clientèle et innover en permanence. C'est le début des produits originaux comme le vinaigre aromatisé à la framboise, le coulis d'oursin, le cou de canard farci, les mini légumes frais, et les algues déshydratées.



## La passion de la gastronomie



du grand boum de la conserve des années cinquante. Plusieurs produits exclusifs sont élaborés en partenariat avec des artisans et conserveurs et remportent alors un vif succès : les quenelles de saumon, les godivettes d'escargots... Lorsque Jacques, Gisèle et Michel reprennent le flambeau, ils conservent l'esprit novateur de leur père et inventent la recette de la garniture forestière, devenue un grand classique.



Ils installent dans les années 60 un laboratoire de charcuterie pour fabriquer des produits typiques du Sud-Ouest et mettre au point le foie gras sous vide. Leurs maîtres mots : Qualité, Produits et Service.

## SORIPA crée son premier laboratoire et devient fabricant de ses produits.

Au début des années 90, ne trouvant plus de fournisseurs assez audacieux, un petit laboratoire est installé près de la cuisine de la cantine pour chercher de nouvelles pistes de développement. « Nous avons commencé de façon très empirique pour devenir de plus en plus technique », explique Michel-André Mirebeau, actuel dirigeant de l'entreprise.

Soripa Gastronomie se lance dans un premier temps dans la fabrication de vinaigres aromatisés, puis d'huiles parfumées, sélectionne et conditionne des épices rares, des herbes aromatiques inconnues comme l'herbe de bison. Ensuite, d'autres laboratoires sont construits pour produire des moutardes, des pâtes et des fonds de sauces déshydratés. Enfin, un laboratoire aromatique complète le dispositif de fabrication des produits. « Nous voulons proposer ce que personne d'autre ne fait », insiste Michel-André Mirebeau.