



## Tout feu tout *Flamm'*

*En vingt ans, la tarte flambée fabriquée à Sarrebourg par Maître Pierre s'est faite un nom au rayon surgelé des hypermarchés.*

**R**ESTAURATEUR avant d'être un industriel. Voilà apparemment une recette qui réussit à Daniel Pierre, devenu le roi de la Flamm'Kueche surgelée en France, en Allemagne et, bientôt peut-être, aux Etats-Unis. « Début janvier, nous avons livré 120.000 fonds de tartes à une chaîne américaine qui compte 200 restaurants dans tout le pays. Une deuxième commande est en cours », se félicite-t-il. Pour les garnitures, rien ne presse. « Ils font des mélanges qui ne nous viendraient même pas à l'idée! » Pourtant, depuis sa traditionnelle Flamm'Kueche, composée de crème fraîche, d'oignons et de poitrine fumée, Daniel Pierre n'a pas hésité à décliner son produit sous différentes formes : avec noix de Saint-Jacques, saumon ou thon. Une douzaine de références en tout. « Sans diversification, nous serions arrivés à saturation », reconnaît le chef d'entreprise.

### Bords tressés main

Sorti en 1968 de l'école hôtelière de Strasbourg, Daniel Pierre travaille à l'Auberge de Maître Pierre, le restaurant familial, avant de reprendre l'affaire en 1976 avec sa femme. Un incendie les stoppe dans leur élan en 1984. L'Auberge reste fermée neuf mois. « Du temps pendant lequel nous est venue l'idée de réaliser un produit surgelé. On a aménagé un coin du restaurant, acheté une armoire à congélation et commencé une production manuelle de Flamm'Kueche surgelées! » Grâce à un ami qui gère les dépôts Miko dans les hypermarchés, le produit arrive très vite dans les

bacs sous la marque Maître Pierre. « Nous nous étions promis de faire une tarte flambée aussi bonne qu'au restaurant. Aujourd'hui encore, nos tartes ont des bords tressés main et le garnissage est manuel », assure-t-il.

De 3.000 tartes journalières en 1985, l'entreprise passe à 20.000 en 1988 grâce à la mise en place d'un site de production à Sarrebourg.

« Un distributeur allemand nous a demandé de fabriquer des Flamm' pour sa marque. Si nous n'avions pas pris ce marché, d'autres l'auraient fait à notre place », soutient Daniel Pierre. Une stratégie marketing qui représente aujourd'hui 30 % d'une activité soutenue de plus en plus par l'export (Suisse, Belgique, Luxembourg, Royaume-Uni, Malte, Russie).

### Une nouveauté en octobre

« Depuis la création d'une seconde unité en 1998, nous fabriquons 50.000 tartes surgelées par jour avec une capacité de production pouvant aller jusqu'à 80/90.000 ».

Les effectifs ont suivi la même courbe de croissance pour avoisiner les 150 salariés. « Nous avons un projet pour la fin 2004 qui concernera toute l'Europe; un nouveau produit que nous déclinerons sur plusieurs recettes mais que nous dévoilerons à Paris en octobre au Salon international de l'alimentation », confie Daniel Pierre. En attendant, l'entreprise poursuit ses expérimentations en proposant depuis janvier une Flamm' légère. « Elle contient moins de 6 % de matières grasses! », certifie Daniel Pierre, stimulé par le challenge mais avouant que « ce n'est pas notre image de faire du diététique! »



Daniel Pierre.

## La limonade se prend une tarte

Originaire de Mulhouse, le grand-père de Daniel Pierre s'installe en 1903 à Sarrebourg dans le café Belle Fontaine pour fabriquer de la limonade.

La vente est très vite dopée par la présence d'un stand de tir militaire.

Dans la cave, la grand-mère fait cuire des Flamm'Kueche pour ses neuf enfants.

« La Flamm', c'est du bon sens paysan.

On ramasse tout ce qui traîne, de la crème, du fromage, des oignons.

C'est aussi un excellent moyen de mesurer la température du four avant de cuire le pain », rappelle Daniel Pierre.

En 1955, le père de Daniel, parti quatre ans comme chef pâtissier aux Etats-Unis, revient à Sarrebourg.

Il seconde son frère à la limonaderie et, surtout, développe l'idée de servir des tartes flambées et d'attirer la clientèle en ouvrant un mini-zoo. Dix ans plus tard, le café devenu l'Auberge du Zoo bat son plein. L'affaire trouve une nouvelle impulsion en 1976 à l'arrivée de Daniel et de sa femme qui développent l'activité restauration. A côté des grillades et des poissons, entre 600 et 1.000 Flamm' sont servies chaque jour! La limonade est définitivement détrônée.

■ Auberge de Maître Pierre, 24, rue Saint-Martin, 57400 Sarrebourg. Tél. 03.87.03.10.16. Fax. 03.87.07.11.03.

18 juillet 2004 *est* magazine