

Daniel Pierre, Maître Pierre **LE ROI DE LA FLAMM'**



A Sarrebourg, ses deux unités de production fabriquent 80 000 tartes flambées par jour.

Lorsqu'en 1903 la famille Pierre a ouvert, à Sarrebourg, en Moselle, son restaurant L'Auberge du Zoo, elle ne se doutait pas qu'un siècle plus tard ses tartes flambées (*flammekueche*) seraient vendues à travers l'Europe par l'un de ses rejetons. Depuis 1985, la société HMC Maître Pierre produit chaque jour des dizaines de milliers de tartes surgelées, qu'elle commercialise auprès de la grande distribution et des spécialistes de la vente à domicile. Pour en arriver là, Daniel Pierre a commencé modestement : de 1985 à 1988, il conçoit ses tartes à l'auberge familiale qu'il dirige encore. Puis il construit une première unité de production, toujours à Sarrebourg, et se

lance alors à l'assaut de la grande distribution en proposant des produits adaptés aux diverses régions de France : la Flamm'niçoise, franc-comtoise, bretonne, etc. Une douzaine de variétés existent aujourd'hui, qui ont permis de pénétrer les marchés allemand, anglais et suisse. « La moitié des 15 millions d'euros de chiffres d'affaires est réalisée à l'export », souligne Daniel Pierre. Et le PDG croit en l'avenir. Sa nouvelle unité de production, qui emploie 150 salariés, peut fournir plus de 80 000 tartes par jour.

Création : 1985

CA 2001 : 15 millions d'euros

Résultat net : NC

Effectifs : 150 personnes