

Daniel Pierre. La chevauchée à l'export de la flammekueche

Jeune, Daniel Pierre rêvait de voyages et de motos. Mais les aléas de la vie l'ont finalement conduit à reprendre le restaurant familial à Sarrebourg, sa ville natale, avant de créer son entreprise de fabrication de tartes flambées surgelées, HCL Maître Pierre.

Discret et réservé, Daniel Pierre, président de HCL Maître Pierre, cache bien son jeu. Avec son sourire charmeur, ses beaux yeux bleus et son faux air de garçon sage, on est loin d'imaginer qu'il se passionne depuis toujours pour la moto et plus particulièrement pour la mythique marque américaine, Harley Davidson... « J'ai toujours fait de la moto mais j'ai passé mon permis très tard. J'avais presque 50 ans quand je l'ai obtenu du premier coup et que je me suis enfin offert ma première Harley. » Depuis, dès le retour des beaux jours, il enfle son cuir et sillonne les routes accompagné de son épouse Lucienne et de quelques amis motards. Avec eux, il participe en 2003 aux 100 ans de la marque, avec West forever à Milwaukee, aux USA. « Il y avait 500.000 Harley dans la ville. »

L'incendie

Les USA, ses grands espaces, ses paysages extraordinaires sont d'ailleurs un peu sa seconde patrie. « Enfant, j'y ai vécu trois années. L'américain était ma première langue et à notre retour à Sarrebourg, je ne voulais pas parler français », sourit-il.

Petit-fils de restaurateurs et fils d'un chef pâtissier, le jeune Daniel a grandi au milieu des casseroles et des fourneaux. Lui qui rêve de voyages au long cours, s'inscrit à l'école hôtelière de Strasbourg où il obtient son diplôme en 68. « Habilement embrigadé par mon papa, j'ai finalement repris l'affaire familiale en 1976 avec mon épouse. » Les voyages seront pour plus tard...

Ensemble, ils développent le restaurant qui compte 12 salariés à temps complet (25 personnes avec les extras). Mais le 30 septembre 1984, un incendie vient anéantir tous leurs efforts et tout leur travail. De L'Auberge du zoo, il ne reste rien. « Nous nous sommes retrouvés mon épouse, nos deux jeunes enfants et moi, assis, dehors, devant la porte de chez nous en

pyjama. On n'avait plus rien », se souvient-il avec émotion. Le premier choc passé, Daniel Pierre apprend de son comptable que « 75 % des entreprises qui connaissent ce type de sinistre ne se relèvent pas ». Pour le jeune entrepreneur, « pas question que cela nous arrive ».

Laflam'

Déterminé et combatif face aux banques et aux assurances, il remonte le restaurant et emprunte alors près d'1,6 millions de francs. Dans le même temps, il se lance dans la fabrication de tartes flambées surgelées. « C'était un projet que l'on avait depuis des années avec un ami d'enfance décédé depuis. »

Avec deux associés, Frédéric Toussein, un ami d'enfance et son beau-frère, il fonde Laflam'. La petite structure produit alors 100 flammekueches par jour. Un produit qui connaît tout de suite un grand succès dans la grande distribution. Très rapidement la production passe à 100 tartes/heure, puis à 1.000 tartes/jour pour atteindre aujourd'hui 3.000 tartes à l'heure. « On a eu de la chance. Nous sommes arrivés au bon moment avec le bon produit. »

Des tartes qui se vendent en France mais aussi à travers de nombreux pays y compris aux USA et au Canada. « Nous réalisons plus de 60 % de notre chiffre d'affaires à l'export. »

À l'heure où le débat sur les retraites bat son plein, pas question pour Daniel Pierre de raccrocher de sitôt. « Dans dix ans, je pourrai faire encore plus de moto, de trains électriques et voyager ». Quant à ses autres rêves, ce sont, semble-t-il, ses fils qui les accompliront. « J'ai dû les intoxiquer sans le vouloir. Grégory, l'aîné m'a rejoint chez HCL Maître Pierre où il est chargé du développement à l'international. Quant à Arnaud, cuisinier de métier, il a parcouru le monde et devrait lancer une chaîne de restaurants. »

Guénola Rivière



● Passionné de motos et d'Harley Davidson en particulier, Daniel Pierre a passé son permis à presque 50 ans. Depuis, il a sillonné les routes des USA, d'Italie, d'Autriche et de France au volant de son "terrible engin".

PARCOURS

19 janvier 1950

Naissance à Sarrebourg

1955

De retour à Sarrebourg après un séjour de trois ans aux USA

1968

Diplômé de l'école hôtelière de Strasbourg

1974

Il se marie avec Lucienne

1976

Le couple reprend le restaurant familial, L'Auberge du zoo devient Auberge Maître Pierre

30 septembre 1984

Un incendie détruit le restaurant

Février 1985

Il fonde avec deux associés, Laflam'

1988

L'entreprise s'installe dans la zone artisanale de Sarrebourg

1998

Construction des locaux actuels d'HCL Maître Pierre, Flamm'-Top

2007

Agrandissement du congélateur de stockage pouvant accueillir 1.600 palettes

« Jouer la carte du tourisme vert en Lorraine »

Vous êtes passé du métier de cuisinier à celui d'industriel. Comment s'est fait ce passage d'un univers à l'autre ?

C'est à la suite de l'incendie du restaurant familial en 1984 que je me suis lancé dans la fabrication de tartes flambées surgelées.

Au départ, on a démarré petit. Et c'était Guy Oppé, l'un de mes deux associés qui était à la production. À l'époque j'avais investi environ 50.000 francs dans un congélateur et dans le packaging.

De mon précédent métier, j'ai toujours gardé la mentalité du restaurateur, à savoir ne pas faire de produit que l'on ne trouve pas bon. Cela tient du bon sens. Si l'on fait des produits qui ne sont pas bons, les gens ne les achètent pas.

En 1985, lorsqu'on s'est lancé dans la fabrication des flammekueches surgelées, le plus difficile a d'ailleurs été de trouver des ingrédients de qualité en quantité industrielle. Sachant que nous fabriquons actuellement 70.000 tartes flambées tressées à la main par jour.

Des tartes flambées que vous exportez bien au-delà des frontières de Lorraine.

L'export représente plus de 60 % de

notre chiffre d'affaires. Nous vendons en Allemagne, en Suisse, au Luxembourg, aux USA, au Canada et en Angleterre.

Notre marque est d'ailleurs plus connue à l'étranger qu'ici où nous vendons beaucoup sous des marques distributeurs.

Quels sont vos axes de développement dans l'avenir ?

Nous souhaitons défendre davantage notre marque en France tout en poursuivant notre politique de développement à l'export.

Nous réfléchissons notamment à la mise en place de partenariats aux USA afin de pouvoir y vendre des produits avec viandes.

Le marché des pays de l'Est compte aussi parmi ceux que l'on voudrait encore développer à l'avenir puisqu'aujourd'hui on est capable de faire du prix.

Nous prévoyons aussi de relancer le marché anglais avec des packs produits plus spécifiques.

Enfin, nous travaillons à l'élaboration de nouvelles gammes de produits. La nouvelle tarte flambée forestière devrait d'ailleurs arriver sur le marché français très prochainement.

Votre entreprise vous amène à

voyager à travers le monde entier, quel regard portez-vous sur la Lorraine ?

La Lorraine est une région qui souffre d'un déficit d'image et qui en souffrira encore par rapport à l'Alsace. Mais elle a une carte à jouer avec le tourisme vert qui est dans la tendance actuelle.

La nature en Lorraine est très belle et les offres touristiques s'améliorent de plus en plus. Le Center Parcs va notamment attirer beaucoup de monde.

Quelles sont selon vous les qualités que doit avoir un chef d'entreprise ?

Il faut savoir écouter, s'entourer et déléguer. Il n'y a pas de formation pour devenir chef d'entreprise. Quand je me suis lancé, j'ai appris à faire confiance à mes collaborateurs qui en savent plus que moi dans certains domaines de compétences.

On ne peut pas tout savoir et seul, le chef d'entreprise n'est rien. Ici comme dans toute entreprise sans l'ensemble de l'équipe rien ne serait possible.

HCL Maître Pierre
Effectif 150 personnes

CA: 16 M€

Il aime, il n'aime pas...

Il aime

- La moto et tout particulièrement les Harley Davidson.
- Les USA et l'Italie.
- Les trains électriques. Une passion qui le suit depuis l'enfance.
- La lecture. Il lit actuellement « Les piliers de la Terre » de Ken Follet.
- Le piano et la musique en général.

Il n'aime pas

- Le jardinage. « J'y suis hermétique. À la maison, c'est le domaine réservé de mon épouse. »
- Le riz au lait.
- « Je n'aime pas travailler... c'est quelque chose que j'ai raté. Heureusement, je sais déléguer et faire confiance à mes collaborateurs. »