

Le roi de la flamm'

Le tour de main artisanal de Maître Pierre, fabricant de flammekueche installé à Sarrebourg, fait de plus en plus recette. En Europe, et bientôt aux USA !

SARREBOURG. - Attirés par la qualité de leur pâte et par le délicieux tressé de ses bords, la marque de fabrique de la maison, les gourmets prévoyants stockent depuis belle lurette dans leur congélateur les flammekueche de Monsieur Pierre. Les y rejoignent depuis peu les dernières nées de l'usine installée à Sarrebourg, aux garnitures variées, salées ou sucrées, voire allégées, pour sacrifier à la tendance fitness du moment. Seul signe reconnaissable de la même famille : la tresse, entièrement tournée à la main, qui entoure une préparation d'une extrême légèreté et d'un croustillant incomparable. Une audace esthétique que la grande distribution est prête à payer plus cher que d'autres tartes flambées issues d'ailleurs et que les plus grands restaurateurs revendiquent dans leur menu. Un exemple : pour l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern, Maître Pierre est « l'empereur de la tarte flambée » ! La raison de ce succès tient

sans doute au fait que les fondateurs de l'usine ont voué leur vie à la gastronomie et que ses actuels dirigeants sont issus de la restauration où ils ont défié les meilleurs de leurs confrères. Point d'industriels agrippés à la notion de rendement, mais de bons vivants attachés à faire partager à leur clientèle leur passion de la qualité des spécialités régionales.

Tout a commencé en 1903, lorsque la famille Pierre ouvre à Sarrebourg le restaurant L'auberge du Zoo et propose, au menu, sa spécialité, la tarte flambée, issue de la tradition lorraine et alsacienne. Aujourd'hui, c'est leur petit-fils, Daniel Pierre, qui maintient le cap, depuis 1976, avec une capacité de 300 couverts.

Cette tarte connaît un tel succès auprès des clients du restaurant que Daniel Pierre décide, en 1985, de fonder avec deux amis la société La-flam Surgelés pour produire la tarte flambée surgelée. Suite à une augmentation



Daniel Pierre, le petit-fils des fondateurs de la maison, est aujourd'hui aux commandes de l'entreprise..

constante des ventes, une première unité de production est inaugurée en janvier 1988, puis une autre de 3.000 m² en novembre de la même année.

L'agrément US

Fort de cette tradition et de son savoir-faire séculaire, l'entreprise fabrique actuellement 50.000 tartes par jour qu'elle distribue dans les plus grandes enseignes françaises et dans les home services (Picard, Thiriet) et exporte en Allemagne, au Luxembourg,

en Belgique, en Suisse et au Brésil. Et bientôt aux USA. « Des Français installés là-bas sont prêts à nous distribuer et, pour ce faire, se sont associés avec un énorme client, Trader's Joe, qui gère 250 magasins aux USA », explique Frédéric Toussaint, directeur général adjoint chargé des achats et du planning de production. Sans oublier l'autre client potentiel de poids installé à Chicago, Costco, « qui pourrait nous prendre 800.000 unités de

vente (fonds de tartes) par mois ». Mais pour atteindre cet objectif, reconnaît Frédéric Toussaint, il faut décrocher l'agrément américain. Maître Pierre, honoré de multiples labels de qualité, se doit encore de passer sous les Fourches Caudines de l'administration fédérale pour pouvoir exporter, un détail qui revêt son importance, de la viande (lardons).

« Le deuxième audit doit se passer en mars-avril », révèle le directeur adjoint. « Si tout se passe bien, nous augmenterons notre production de 50 % et la doublerons en deux ans. »

Ce qui ne saurait déplaire aux 130 salariés de Maître Pierre, réunis dans cette structure comme une vraie famille joyeuse, mais disciplinée. « Nous allons être obligés, pour suivre la nouvelle cadence », avoue Frédéric Toussaint, « de créer des équipes de nuit ». Pour ce faire, les 40 intérimaires seront bientôt embauchés et 40 nouveaux ouvriers de production seront intégrés dans le cadre de l'intérim.

Elisabeth BECKER



Les tartes de Maître Pierre ont séduit les Américains.



La production doit doubler dans les deux ans !

Photos Alexandre MARCHI

En chiffres

- 15 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2004, dont plus de 50 % à l'export.
- 11 millions de tartes produites cette année, et une gamme en innovation constante.
- Une holding, HCL maître Pierre, qui com-

mercialise des produits issus de deux unités : une usine de 1.100 m² Maître Pierre, et une de 3.200 m² Flamm Top.

- Trois nouveaux produits lancés chaque année.