

L'ACTUALITÉ DES PME

Maître Pierre fait flamber sa Flamm'Kueche à l'export

LORRAINE

Ancien restaurateur, Daniel Pierre s'est mué en industriel pour accompagner le succès de ses tartes flambées. La PME réalise aujourd'hui 55 % de son chiffre d'affaires à l'export.

À SARREBOURG

À leur retour de congés, les 150 salariés de Maître Pierre, à Sarrebourg (Moselle), retrouvent ces jours-ci leur usine, le Flamm'Top, flambant neuve. Bien au-delà de la classique maintenance estivale, les travaux d'un montant de 100.000 euros visaient à placer le site en conformité avec les normes américaines, particulièrement contraignantes à l'égard des importateurs de produits carnés.

L'agrément escompté en fin d'année doit permettre à l'entreprise de populariser outre-Atlantique la flammenkueche, savoureuse spécialité culinaire lorraine et alsacienne à base de crème, d'oignons et de lardons. Maître Pierre exporte déjà des pâtes fines et des tartes aux pommes aux États-Unis. Pourtant, aux contraintes normatives s'est ajoutée la faiblesse du dollar par rapport à l'euro. Cette conjoncture tendue n'a cependant pas découragé la PME, qui a envoyé courant août un premier conteneur de tartes aux pommes au Canada.

Aujourd'hui rompu aux subtilités



En 2006, l'usine de Maître Pierre a fait l'objet d'un investissement de 3 millions d'euros pour porter la capacité de production à 90.000 tartes flambées par an.

des taux de change à terme, aux mécanismes de la grande distribution nationale et internationale ou encore aux caractéristiques mécaniques d'un emballage en polypropylène (*lire encadré*), Daniel Pierre a débuté sa carrière en tant que chef cuisinier. Repreneur, en 1976, du restaurant familial l'Auberge du zoo, le jeune homme remporte alors avec ses tartes flambées un succès fulgurant. « *Le restaurant comptait 500 places assises. Nous avons commencé par fabriquer 100 Flamm'Kueche par jour, puis 100 par heure, puis 1.000 par jour...* », se souvient Daniel Pierre.

Mais en 1984, c'est le restaurant qui... brûle ! Le patron met à profit la période de réfection pour créer une usine de tartes flambées et vendre sa production auprès des rayons surgelés de la grande distribution

régionale. Le succès s'étend rapidement à la grande distribution française, puis allemande. Maître Pierre produit aujourd'hui 2.500 tartes flambées par heure et réalise 55 % de son chiffre d'affaires — qui a atteint 15 millions d'euros en 2007 —

à l'export. Devenu industriel, Daniel Pierre n'a cessé de développer son outil de production. L'usine initiale, construite sur 1.100 m², produit aujourd'hui des fonds de pâte.

NOUVELLES RECETTES

Le Flamm'Top, le nouveau site édifié dix ans plus tard sur 3.200 m², a fait l'objet d'un investissement de 3 millions d'euros en 2006 pour porter la capacité de production à 90.000 tartes flambées par an et être équipé d'un congélateur de stockage d'une capacité de 1.600 palettes. La holding HCL Maître Pierre assure la commercialisation des produits.

L'ancien cuisinier remet parfois son tablier et la main à la pâte pour élaborer de nouvelles recettes. À la Flamm'Kueche s'ajoutent aujourd'hui des tartes aux fruits de mer ou au jambon-tomates cerises. La pâte reste très fine, tandis que le tressage manuel des bords de tartes demeure la marque de fabrique de Maître Pierre.

PASCALE BRAUN

EMBALLAGE LIGHT POUR TARTES FINES

Lauréat en 2007 des Éco-Top décernés par Éco-Emballages, Maître Pierre traque poste par poste les gisements d'économies dans ses emballages. Le fabricant a réussi à réduire de quelques microns l'épaisseur du film de polypropylène couvrant les tartes, à diminuer le grammage de certains cartons et à limiter la hauteur des rabats longitudinaux

des boîtes. L'entreprise intègre dorénavant l'adéquation contenant-contenu en amont, dès le lancement de nouveaux produits et parvient ainsi à optimiser le remplissage des caisses. Le transport de 36 tartes supplémentaires par palette permet de gagner 15 tonnes de carton et d'économiser 15.000 euros par an.

P. B.