

Pierre Hermé prévoit de tripler sa production de macarons

ALSACE

Le célèbre pâtissier planche sur l'ouverture d'une nouvelle ligne de production.

Christian Lienhardt

— Correspondant à Strasbourg

L'engouement pour les macarons de luxe ne se dément pas ! Pour faire face à une demande désormais planétaire, le pâtissier créateur Pierre Hermé envisage progressivement d'étoffer sa manufacture alsacienne, là où est réalisé – manuellement – l'essentiel des fabrications de sa maison. « L'objectif est de tripler, à l'horizon 2015-2017, la production pour la faire passer de 150 à 450 tonnes par an », explique Colette Pétrement, la directrice d'exploitation de ce site, qui emploie actuellement 58 personnes et qui élabore aussi toute une série de chocolats, de pâtes de fruits et de cakes.

Le « Picasso des desserts »

Et c'est surtout là, depuis 2008, que sont façonnés les innombrables variétés de macarons conçues par

celui que l'on surnomme le « Picasso des desserts », qu'il s'agisse du fameux Céleste – passion-rhubarbe-fraise – ou des collections Jardin du paradis. Bien qu'il crée et élabore toutes ses nouveautés dans son labora-

Pierre Hermé élabore une dizaine de variétés de macarons par an.

Photo Bernhard Winkelmann



toire de Paris, au rythme d'une dizaine de variétés de macarons par an, Pierre Hermé est régulièrement en Alsace, la terre de ses ancêtres, pâtisseries de père en fils depuis 1850 à Colmar.

D'ailleurs, le projet de développement qu'il mène à Wittenheim, près de Mulhouse, s'inscrit dans une démarche de « revitalisation économique de l'Alsace du Sud », au titre de laquelle la manufacture a décroché un prêt spécifique de 160.000 euros. L'ancien apprenti de Gaston Lenôtre et son associé Charles Znaty ont créé de cette manière une vingtaine d'emplois en permettant la reconversion d'ouvriers des secteurs du

textile et de l'imprimerie. « Ces personnes nous sont précieuses pour leur dextérité, leur côté minutieux et leur grand souci du détail », reconnaît la directrice de l'exploitation. Une période de formation a été organisée au sein des ateliers pour les rendre très vite opérationnels.

Des pâtisseries ont également été embauchés, certains venant de l'autre bout de la France pour avoir l'occasion de travailler les produits de Pierre Hermé. Côté immobilier, pas d'extension du bâtiment : « Nous disposons déjà d'une superficie de 2.400 mètres carrés de locaux, ce qui devrait être suffisant pour tripler notre volume de production », estime Colette Pétrement. La manufacture concourt à 70 % du chiffre d'affaires du groupe, qui a atteint l'an dernier quelque 45 millions d'euros, avec le produit des ventes en ligne et du réseau commercial, dont une quinzaine de boutiques en France, autant au Japon, deux en Grande-Bretagne, une depuis peu à Dubaï. Et ce n'est pas fini, loin de là : « On démarre cette année à Hong Kong et au Qatar », glisse la dirigeante de la manufacture alsacienne. ■