



PIERRE ZIMMERMANN

EN ROUTE VERS
DE NOUVELLES AVENTURES



«Repartir à zéro, ça nous a mis un coup de jeune!»

Pierre Zimmermann et sa femme Michèle ont alors 45 ans quand ils décident de fermer boutique en Alsace pour en ouvrir une autre... à Chicago. L'idée a mûri lentement, au fil des voyages de Pierre Zimmermann. Artisan boulanger dans le fournil familial de Schnersheim, il se pique au jeu au début des années 2000. Son ancien camarade d'apprentissage, Jacqy Pfeiffer, a besoin de lui à Chicago pour assurer des cours dans sa toute nouvelle école, «*la French Pastry School*». Une semaine par an, notre Alsacien part donc enseigner la boulangerie et la viennoiserie aux élèves internationaux friands du savoir-faire français. Un savoir-faire précieux qui lui permet d'aller travailler ailleurs dans le monde : pour le roi de Jordanie ou au Kremlin par exemple. Des allers-retours exotiques mais fatigants. Faut-il alors tout stopper, souffler en Alsace et profiter de sa réussite commerciale ? «*Notre histoire nous semblait tracée jusqu'à notre retraite. Cet aspect prédictif nous a effrayés, l'enthousiasme au travail outre-Atlantique nous séduisait bien plus.*» Ils décident alors d'embarquer leurs deux enfants et partent tous les quatre s'installer à Chicago pour une nouvelle tranche de vie.

Deux ans plus tard, une enseigne naissait : nous sommes le 14 juillet 2012, «*La Fournette*» ouvrait ses portes. Le succès est rapide, la formule adaptée aux Américains. En plus des viennoiseries, les Zimmermann ont investi dans une boutique pour proposer une pause-café. «*On avait compris quel modèle de boulangerie plairait. Si nos produits sont les mêmes qu'en France, la façon de les offrir est différente, adaptée à leur façon de vivre, de travailler,*



d'acheter.» L'engouement est le même pour les pains : les chefs des grands restaurants et des hôtels veulent se fournir chez eux. Pour préserver la qualité de leurs produits, les Zimmermann doivent en mettre sur liste d'attente. «*Pour assurer vos commandes, il me faut un four supplémentaire, un chauffeur livreur en plus... en leur disant ça, je voyais que ça les étonnait. Ici Amazon livre en une heure seulement et moi je leur demandais de patienter !*»

De son bureau installé au-dessus des cuisines et des fours, il voit toute la production... de macarons par exemple ; certains jours, ils en préparent jusqu'à 15000. Sa femme, Michèle Zimmermann, gère les deux magasins avec une vingtaine de salariés, elle qui ne parlait pas l'anglais en arrivant. «*Ça me scotche tous les jours de la voir tout manager. Avec notre anglais approximatif, les gens apprécient ce côté franchouillard, ça montre d'où nous venons.*» Leurs recettes aussi : croque-monsieur, crêpes Suzette, tartes flambées-baguettes, les produits jouent les ambassadeurs.



Promouvoir l'Alsace, c'est un aspect important pour eux : délégué de l'Union Internationale des Alsaciens pour le Midwest, membre de l'Institut des Arts et Traditions Populaires d'Alsace, «*ambassadeur*» de la région, tous ces engagements en témoignent. Pierre et sa femme reviennent quand ils peuvent pour un retour aux sources, avec un passage obligé place de la Cathédrale et dans la famille. «*Quand on revoit nos parents, au bout de cinq minutes on a fait le tour des nouvelles puisqu'on se skype ou on s'appelle fréquemment ! Je parle presque plus aujourd'hui avec ma maman que quand j'habitais à côté d'elle.*»

Proches de leurs amis grâce à ces moyens de communication, ils n'ont pas le mal du pays, Chicago est devenu leur «*home*» à tous les quatre. Quant à la suite ? Leur affaire attire déjà les investisseurs mais les Zimmermann souhaitent encore la développer. Ensuite, il sera peut-être temps de repartir sur autre chose. De toute façon, «*une fois que les valises sont faites, elles sont plus faciles à refaire !*».

Promouvoir l'Alsace, c'est un aspect important pour eux.

