



VITICULTURE

Le Domaine du Moulin de Dusenbach, propriété de la famille Schwebel, a été repris par le groupe Les Grands Chais de France de Petersbach, premier exportateur français de vin. **Page 16**

CHICAGO Le pain du Schnersheimois Pierre Zimmermann a la cote aux États-Unis

Boulangerie success-story

Son petit bout d'Alsace à lui, il l'a fait fleurir de l'autre côté de l'Atlantique. Parti en 2010 pour Chicago avec sa famille en bandoulière, le boulanger schnersheimois Pierre Zimmermann est aujourd'hui un patron prospère, qui a su imposer ses baguettes et bretzels au pays des burgers.



Le boulanger Pierre Zimmermann, de Schnersheim, a décidé de relever le défi d'une deuxième vie professionnelle aux États-Unis. Et c'est une réussite. PHOTOS DNA - NICOLAS BLANCHARD

Depuis la rue, c'est le nom résolument « frenchie » de l'enseigne qui interpelle. Installée au beau milieu de la confortable Wells Street, au cœur de l'old town de Chicago, La Fourchette est aujourd'hui l'une de ces adresses gourmandes que l'on se transmet entre connaisseurs. C'est que le maître des lieux est une référence, un boulanger champion du monde venu de France. D'Alsace précisément : Pierre Zimmermann officiait encore à Schnersheim il n'y a pas si longtemps.

« La même recette qu'on utilisait à Schnersheim »

Coquets avec leurs extérieurs évidemment décorés... de géraniums, les lieux sont bien situés et ont su trouver leur public avec les années. Tout en longueur, le commerce aligne les tables où quelques autochtones prennent leur temps autour d'une pâtisserie, d'un café. Il respire la prospérité. Difficile d'y croire, mais « ça n'est pourtant pas allé de soi, rigole Michèle, la femme de Pierre, qui assure le service derrière le comptoir. Il a fallu comprendre comment les gens, ici, fonctionnaient. » Pas question, par exemple, « de vendre des croissants si on n'a pas de café à proposer, ou de pain si on n'a pas de sandwich à la carte », précise Pierre, qui a vite compris que toutes les cultures ne consomment pas de la même façon. La raison pour laquelle l'Alsacien, à côté de son pain et de ses bretzels, a d'ailleurs développé en ces lieux toute une partie restauration. La famille Zimmermann - Pierre, Michèle et leurs deux enfants Luc et Nicolas - est arrivée ici en 2010 à la faveur d'une opportunité d'enseigner offerte à Pierre par la *French Pastry*

School de Chicago - et mue par l'envie, souligne le Schnersheimois, « de se lancer un nouveau défi à l'heure où, en France, les amis et collègues commençaient à parler de la retraite ». Deux ans et pas mal de galères administratives plus tard ouvrait La Fourchette, « un jour de *Bastille Day* ». « On avait un peu peur de passer inaperçus, se souvient le boulanger, mais on a été littéralement pris d'assaut ce jour-là, ainsi que les jours qui ont suivi. On était rincés, mais c'était le signe qu'on attendait pour nous confirmer qu'on avait pris la bonne décision... Et qu'on s'était bien préparés à cette aventure... » Le secret ? Partis parce qu'ils rêvaient d'ailleurs, les Zimmermann se sont bien acclimatés. Et puis le couple a fait sien l'esprit libéral du pays. Depuis l'ouverture de La Fourchette, il travaille sans relâche - jusqu'à 60 heures par semaine - pour faire de l'activité une vraie success-story à l'américaine. Et ce, sans trahir ses convictions. Le pain, au cœur de l'exploitation, est resté fidèle à ce qu'il était en France - « c'est exactement la même recette qu'on utilisait à Schnersheim », souligne le patron. La boulangerie du Kochersberg faisait certes travailler quinze personnes maximum, alors que l'enseigne chicagovienne de la famille compte à l'heure actuelle pas moins de 50 salariés. Mais elle fonctionne toujours selon les mêmes process, au nom d'une certaine idée du métier : « Si on veut augmenter la production, on n'industrialise pas, on embauche, milite Pierre. Certains sont venus me voir en me conseillant de baisser la qualité pour faire plus de dollars, mais c'était hors de question : je tiens à conserver la dimension artisanale de ma production. » Ça ne l'a pas empêché de s'adapter et de grandir. À 52 ans, Pierre est devenu un vrai businessman reconnu dans la ville, et qui a su repenser son métier

pour coller aux attentes de son pays d'accueil, de sa nouvelle clientèle. Quand « il a fallu redimensionner l'activité », le boulanger a fait installer une unité de production à un quart d'heure de route de son commerce. Jusqu'à 4 000 pains et 15 000 macarons y sont désormais produits au quotidien, « et on est au taquet, il va sans doute falloir encore restructurer l'exploitation », sourit le patron, qui s'amuse au passage du nom du dernier client arrivé dans son giron.

Un pied dans chaque monde

Une célèbre pâte à tartiner chocolatée a en effet choisi Chicago pour ouvrir, voici quelques semaines, son tout premier café dédié au monde... et c'est le pain de Pierre que l'on peut y tartiner. Un contrat synonyme de for-

« INTERGALACTIC BAKERS FEDERATION »

À côté du business, Pierre Zimmermann a voulu utiliser la boulangerie pour développer des actions plus philanthropiques. C'est ainsi qu'est née, voici quelques mois, l'*Intergalactic Bakers Federation*, qui promeut le métier comme vecteur d'éducation et de promotion sociale. En avril dernier, la première assemblée de la fédération, à Chicago, a ainsi été l'occasion de rassembler 60 boulangers américains et de leur présenter une démo de huit grands boulangers internationaux. Ces stars de la profession se sont également mobilisées durant ces journées pour tenir un

atelier qui a permis à 25 jeunes issus de quartiers défavorisés de profiter de leur savoir-faire et d'y développer leurs compétences. En 2018, cinq boulangers de la fédération se rendront également au Rwanda en partenariat avec l'*American Refugee Committee* pour soutenir une boulangerie qui doit fermer, explique Pierre Zimmermann. On va essayer de trouver une porte de sortie pour le boulanger, voire lui trouver un boulot ailleurs. Notre idée, c'est d'essayer de développer une sorte de solidarité internationale au sein de la profession. »

te demande, récurrente, pile comme le boulanger les aime. « Ça permet de gérer plus facilement les quantités, alors on privilégie ce genre de commandes. Après, bien sûr, il faut savoir répondre à ce genre de défi sans trahir qui on est. » Si son pain a été sacré « Best baguette in Chicago » en février dernier, c'est qu'il ne s'est sans doute pas trop éloigné de la ligne de conduite qu'il s'est fixée... Cette question d'identité, elle est omniprésente dans le parcours du clan Zimmermann. Comme le reste de la famille, Pierre reste d'ailleurs très attaché à sa région d'origine. « On utilise la technologie pour rester connectés. Les réseaux sociaux et Skype pour la famille, et les notifications DNA pour garder un œil sur l'actualité. Parfois, on apprend à nos proches ce qui se passe chez eux ! », rigole le patron qui aime avoir un pied dans chaque monde.

« Best baguette in Chicago »

L'Alsace, le clan Zimmermann la retrouve deux fois par an, en moyenne, pour entretenir les liens et « passer au Super U pour acheter les *schloppes* », s'amuse Michèle, qui affectionne ces petits rituels autant que son confort traditionnel. Une façon de compléter la vie qui s'est organisée à Chicago, où la famille s'est mise au vélo, a appris à aimer le basketball, le baseball, le hockey sur glace... « Au baseball, les Cubs ont remporté les *Worlds Series*,

et on a eu cinq millions de personnes dans les rues juste après la victoire, c'était fou, se souvient Pierre Zimmermann. Mais on profite aussi de la dimension très culturelle de la ville, par les festivals notamment, comme celui dédié au gospel à Millennium Park. Et puis on s'est enrichi de cette ouverture au monde, de cette tolérance qui marque les rapports humains. Comme les gens viennent de partout, tu as beau parler un anglais expérimental avec un accent alsacien, tout le monde s'en fout. La seule chose qui compte, c'est qu'on te comprenne ! » Tout n'est pas rose, bien sûr, constate le Schnersheimois, qui ne détourne pas les yeux des problèmes sociaux, de la précarité et des failles du système de santé. Mais des États-Unis, le couple a appris « à faire avec les bons comme les mauvais côtés ».

Des pina colada à Tahiti ?

Parfois, des Alsaciens passent par la boulangerie, certains pour saluer la famille, d'autres pour y travailler pendant un temps. « Ce n'est jamais facile d'obtenir le droit de travailler aux États-Unis, alors on essaye d'aider comme on peut les compatriotes », explique Pierre qui a pris goût à cette main tendue vers son prochain (lire ci-dessus). C'est devenu une autre façon d'avancer au quotidien, jusqu'au jour où, peut-être, le moment viendra de s'envoler vers de nouvelles aventures. « Le plus dur, quand on s'expatrie, c'est de faire ses valises la première fois », rigole l'Alsacien. Mais de son propre aveu, le bar à *pina colada* à Tahiti, ce n'est pas encore pour demain... ■

NICOLAS BLANCHARD



Le boulanger alsacien a réussi à imposer le *real bread*, comprendre sans antibiotiques, adjuvants ni conservateurs, auprès des clients de la Windy City. Le plus dur ? Faire comprendre que ce pain se mange le jour même : ça ne va pas de soi aux USA !