

ARTISANAT

Boulangier alsacien, marque mondiale

De Paris à Kinshasa, de la campagne bavaroise aux mégapoles américaines, des boulangers de tous âges et tous profils vendent au monde leur savoir-faire alsacien. Rencontres avec certains de ces artisans devenus ambassadeurs, et d'abord en Bavière.

Même le plus puissant des moteurs de recherche en perd son latin et sa géographie. Entre Munich et la frontière tchèque, sur la route de Prague et au cœur du bucolique terroir bavarois, il y a deux bourgades dénommées Schönberg à cent bornes l'une de l'autre. Démêler l'embrouille se révèle aussi cornélien que de choisir LA meilleure baguette sur l'étal de son boulanger préféré. Cela tombe bien, puisque le petit village de Schönberg, celui de Haute-Bavière, et son gros millier d'habitants s'y connaissent en pain croustillant : c'est là qu'a élu domicile depuis 1994 un certain Antoine Jung, Toni pour les intimes et « l'Elsass Bäcker » pour tout le monde.

Une agence matrimoniale pour trouver la boulangère

Avec son accent alsacien à couper au couteau et son tee-shirt blanc défraîchi flanqué du logo de son fournisseur de farine, ce Bas-Rhinois de 52 ans, originaire de Rittershoffen, n'a pas forcément l'air d'un businessman redoutable. Les apparences sont pourtant trompeuses : l'intéressé a un cheminement certes en marge des sentiers battus de l'expatriation, mais bel et bien dicté par la réussite professionnelle.

Apprenti épanoui à Hatten, ouvrier vite frustré par son salaire à Drusenheim, il n'a pas vingt ans quand il décide de franchir la frontière toute proche pour gagner plus grâce au mark fort. À moins d'une heure de son village natal, une boulangerie familiale à Gaggenau lui offre sérénité et salaire. Antoine Jung y restera huit ans, décrochant

même « sans prendre de cours », précise-t-il, un brevet de maîtrise allemand, qui complète son CAP français. Le boulanger est heureux, l'homme moins.

Célibataire et amoureux de son métier, il n'a qu'une chose en tête : « Trouver la femme qui soit en phase avec mon travail. » C'est là que l'histoire gagne d'un coup d'un seul en saveur. Quitte à assurer le coup et son avenir, Jung fait appel à une agence matrimoniale suisse spécialisée... en métiers de bouche. Et rencontre plusieurs filles désireuses d'ouvrir une boulangerie, au Lichtenstein, à Dortmund et ailleurs. « Tout le monde rigolait de moi. Mais le 1^{er} mai il y a 25 ans, l'agence m'appelle pour me dire qu'elle a quelqu'un pour moi en Bavière. » Bingo, le boulanger va tomber amoureux de l'intéressée, dont le père tient une boulangerie à 80 km de Munich. Un an suffira à l'improbable couple pour se marier et reprendre le magasin familial avec ses trois employés. À Schönberg, donc.

« L'Elsass Bäcker » est lancé. Six succursales et 55 salariés plus tard, l'histoire de cœur est devenue success story. Ce qui a fait la réussite et continue d'attirer les clients ? « Nos spécialités françaises, des pains spéciaux aux viennoiseries en passant par la baguette traditionnelle, avec de la farine française cela va de soi, sourit Toni Jung. Elles comptent pour 15 % de notre chiffre d'affaires. » Pour le reste, kougelhopfs, Landbrot et autres pains strasbourgeois à la bière cohabitent semble-t-il gaiement.

Un jumelage avec Rittershoffen et un nid de cigognes

Même si le boulanger expatrié constate que l'Allemagne a davantage perdu ses boulangeries de village que la France – « car les gens ici dépendent nettement moins en pâtisserie » –, il s'investit plus que jamais dans la promotion de son savoir-faire, dans ce qui est encore l'un des pays d'Europe les plus consommateurs de pain.



Antoine Jung, boulanger alsacien à succès en Bavière, ici avec son bretzel cycliste lors d'un passage en Alsace, à Ribeauvillé.

Photo L'Alsace/Michel Allemann

À son actif, plusieurs opérations marketing qui l'ont mis à la une des journaux locaux, et une dont il est particulièrement fier : l'invention du « bretzel cycliste », rien de moins qu'un bretzel à l'alsacienne en forme de coureur. Créé en 2012 pour saluer le passage devant l'une de ses boutiques du Tour de Bavière et d'un certain Christophe Kern, cycliste professionnel originaire du même village bas-rhinois que lui, le salé sportif est devenu l'emblème d'Antoine Jung. Il le promène partout, comme cet été sur les routes du Tour Alsace. « John Degenkolb, Thibaut Pinot, Jens Voigt, tous l'ont adoré. C'est leur doping ! », s'esclaffe bruyamment ce fana de vélo.

Le rire n'est interrompu que lorsqu'on

lui demande s'il connaît malgré toutes ses réussites outre-Rhin, malgré ses quatre enfants dont l'un pourrait prendre sa suite, des moments de *Heimweh* : « Pas un jour, mais j'ai besoin de revenir en Alsace trois ou quatre fois par an. » Mimique presque gênée. Le jumelage entre Rittershoffen et Schönberg, c'est lui. Le guide touristique de ses amis bavarois en vadrouille entre Rhin et Vosges, c'est encore lui. Et quid de ce nid de cigognes tout récemment installé sur la cheminée de sa maison que lui et sa première boulangère occupent à Schönberg ? « L'odeur de la qualité française devrait les attirer. » Et l'Elsass Bäcker se sent encore plus chez lui au pays des *Brötchen*.

Textes et photos : Michel ALLEMANN

L'empire Kayser



Eric Kayser dirige un réseau de 200 boulangeries, du Chili au Cambodge, mais aucune en Alsace.

DR/Alban Couturier

Il est Alsacien par ses grands-parents, qui tenaient autrefois une boulangerie à Colmar, mais revendique ses origines comme si le lien était de première jeunesse. Né à Lure il y a 53 ans, élevé sur la Côte d'Azur, apprenti chez les compagnons à travers la France, Eric Kayser est « monté » dans la capitale pour ouvrir sa première boulangerie en 1996. À qui veut l'entendre, il assure que son métier était choisi dès lors que, haut comme trois pommes, il prit plaisir à traîner ses guêtres dans le fournil familial de la cité de Bartholdi. D'où cette « alsaciennité » qu'il va matérialiser dans sa boutique du Quartier Latin par un large choix de viennoiserie et de tartes.

Ambassadeur du luxe

Mais c'est le respect du travail artisanal, le recours à du levain naturel, des pains signatures différents dans chaque endroit et une bonne dose de passion qui font

décoller ses affaires. En deux décennies, le boulanger a semé dans le monde entier, devenant même l'un des ambassadeurs du luxe alimentaire à la française. Eric Kayser, c'est aujourd'hui un réseau démentiel de 200 boulangeries, du Chili au Cambodge, dans les quartiers chics de capitales aussi improbables que Kiev, Riyadh ou Kinshasa, pas moins d'une vingtaine à Paris, seize à New York et... zéro dans sa région de cœur.

« Oui, manque l'Alsace à l'appel, comme la Chine, l'Inde, l'Australie, sourit l'intéressé. Strasbourg, Colmar, tout m'irait bien. Je parle régulièrement de cette idée en croisant Pierre Hermé ou Christine Ferber. » Il aurait tout aussi bien pu en toucher un mot au président Macron, puisqu'il faisait partie, en avril dernier, de la délégation de personnalités à l'accompagner dans sa visite d'État à Washington. Une ville où Eric Kayser a ouvert deux magasins cette année. Comme une évidence.

Chicago, terre d'accueil

L'ombre de l'emblématique tour John Hancock s'est dissipée depuis quelques centaines de mètres. Ici, le gigantisme des gratte-ciel ne règne plus en maître. Dans Old Town, le quartier historique de Chicago, place aux bâtiments de l'ère victorienne et à des rues résidentielles plutôt cossues. C'est dans cet univers à taille humaine que Charlotte Bernhardt a trouvé sa place depuis février dernier. L'Alsacienne de 21 ans a traversé l'Atlantique avec une valise pleine de diplômes – des CAP en pâtisserie et en chocolaterie, un brevet technique de maîtrise –, de talent – finaliste nationale aux Olympiades des métiers – et d'envie de voyage. Dans ses bagages, aussi et surtout, un contrat d'un an à La Fourchette, la boulangerie fondée en 2012 par un « compatriote », Pierre Zimmermann.

« Je ne suis pas perdue ! »

L'endroit est un condensé d'Alsace sur les bords du lac Michigan. Six ans après son ouverture sur Wells Street, l'artère principale de la vieille ville, il est devenu un haut-lieu de la gastronomie chicagoane, fort d'une cinquantaine de salariés dont 35 en production. « Nous produisons énormément



À 21 ans, Charlotte Bernhardt dirige une équipe de six Mexicains et Américains dans une boulangerie de Chicago.

Photo L'Alsace

de macarons, de madeleines, d'éclairs, de bretzels, de brioches. Je ne suis pas perdue ! », s'amuse la néo-expatriée. En quelques mois, elle est passée de son apprentissage chez Naegel à Strasbourg à un poste de chef pâtissière aux États-Unis. Sous ses ordres, six employés américains et mexicains. « Tout me plaît ici, ma nou-

velle vie, mon nouvel environnement », assure Charlotte Bernhardt, malgré une charge de travail loin du rythme français, avec neuf à dix heures quotidiennes. La paie, tous les 15 jours et supérieure à ce qu'elle aurait en France au même poste, met aussi à l'aise. Logée en résidence étudiante à dix minutes de vélo de

son travail, la jeune femme est suivie de près par son patron, originaire comme elle d'un village du Kochersberg. « Elle est petite par la taille, mais grande par le talent », dit-il de sa protégée, qui reste plus modérée : « Je suis si fière d'apprendre aux autres ce que j'ai appris moi-même en Alsace. » Aux autres et au monde...