



Artisanat

La Maison alsacienne de biscuiterie, la trentenaire aux 200 recettes

Il était une fois une petite boutique exhalant ses effluves de biscuits dans le cœur historique de Riquewihr. Elle a grandi et est devenue la Maison alsacienne de biscuiterie, implantée à Colmar depuis 2001.

Il a donné ses lettres de noblesse au macaron coco. Dans son petit atelier de fabrication riquewihrien, ouvert en 1996, Jean-Marc Muller a l'idée de confectionner ce petit gâteau aux arêtes dorées qu'il fait volontiers goûter aux passants. Ce dernier acquiert une telle notoriété qu'il est bien connu aujourd'hui comme « le macaron de Riquewihr ».

Le pâtissier a étendu sa gamme, puisant son inspiration dans les recettes de ses aïeux. Au fil des ans, d'autres magasins se sont ouverts, ils sont 13 aujourd'hui. En décembre dernier, il a passé la main à Raphaël Kieselé dont les racines familiales sont ancrées dans l'univers de la pâtisserie. « En 1946, mon grand-père Frédéric a créé Colmar Biscuit (N.D.L.R. : et plus tard la chocolaterie Frédéric). Son grand-



François vient de former au chablon les arabesques en glace royale (blanc d'œuf et sucre glace) de ses pains d'épices. Photo Vincent Voegtlin

père à lui tenait une boulangerie-pâtisserie place des Six-Montagnes-Noires.»

Leurs secrets de fabrication ne sont pas perdus. Raphaël Kieselé détient comme un tré-

sor un grimoire de 1898. Il a baptisé ainsi le recueil de recettes sucrées et salées du grand-père de son grand-père.

En cette année du 30e anniversaire, l'équipe a souhaité

rendre hommage à Jean-Marc Muller en lui dédiant une de ses créations : le macaron coco au yuzu, touche estivale du biscuit original. Parmi les réalisations inédites, l'on trouve aussi

le « lilikoug, un mini-kouglof immergé dans un sirop à l'eau-de-vie d'Alsace, le moelleux aux amandes et à la pistache, le « liabti », un sablé au citron ou encore le délice à la rose en forme de cœur.

« Créer de nouveaux produits salés avec de grands chefs »

Lors de la visite, guidée par Barbara Hilgert, responsable marketing et communication, d'autres nouveautés se dévoilent : le coffret collector, les boîtes et tote bags illustrés par l'artiste strasbourgeoise Pauline Formosa, alias Nana, dans l'esprit d'une polychromie alsacienne inventive.

Le président Raphaël Kieselé envisage de gros investissements évalués à environ 1,5 million d'euros. « Nous allons étendre le bâtiment et mettre en place de nouvelles techniques et de nouveaux procédés de production. » Il annonce l'acquisition de nouveaux magasins, en particulier l'ouverture d'une quatrième boutique à Strasbourg. « Nous avons embauché 17 collaborateurs depuis le début de l'an-

née pour renforcer nos équipes de production et de vente. Aujourd'hui, nous frôlons les 100 salariés, 200 en fin d'année, pendant la période des fêtes. »

L'innovation passe par la diversification. « Nous allons créer de nouveaux produits salés avec de grands chefs, meilleurs ouvriers de France. » Des gourmandises qui viendront compléter la gamme des quelque 200 produits déjà disponibles.

Afin de perpétuer son héritage qualitatif, la biscuiterie fait désormais partie de l'association Maisons et savoir-faire d'excellence. C'est Raphaël Kieselé qui, en 2020, l'a notamment cofondée avec le producteur d'armagnacs Marc Darroze (frère d'Hélène, la cheffe multi-étoilée). Son parrain est Guillaume Gomez, ancien chef de l'Élysée et ambassadeur de la gastronomie.

● Michelle Freudenreich

► Sur le web

Découvrez notre diaporama et notre vidéo sur notre site internet