



Photo L'Alsace/DR

SCHERWILLER

Le point sur les projets financés par Gamadji-Saré

Page 23



Photo L'Alsace/Christian Dantz

KINTZHEIM

La série noire des voitures incendiées continue

Page 23



Photo L'Alsace/Michel Koebel

SUNDHOUSE

Un atelier culinaire parents et enfants

Page 24

EBERSHEIM

Le retour du meunier prodige

À la tête d'une entreprise qui a fabriqué l'année dernière 32 millions de pains, Jean Kircher est revenu dans son village d'origine, Ebersheim, pour offrir une seconde vie au moulin familial. Comme il l'avait promis à son père, « la boucle est bouclée ». Accolé au moulin, un magasin sera ouvert au public à partir de lundi.

Textes et photos : Thierry Martel

Dans certaines familles, l'avenir professionnel des enfants est tout tracé. Papa est meunier, le fils sera meunier. D'autant plus si Papa est propriétaire de son moulin, comme c'est le cas dans la famille Kircher d'Ebersheim, et cela depuis 1760 (lire ci-dessous). Ça, c'est le schéma classique. Qui ne s'est pas vraiment appliqué avec Jean Kircher. « Il y a trente-cinq ans, j'aurais dû reprendre le moulin familial, raconte-t-il. Mais à l'époque, je voulais faire trop de choses, je ne devais pas être prêt ». Il décide, à l'époque, de partir au Luxembourg. Tout en promettant à son père que le moulin d'Ebersheim ne disparaîtra pas.

Le pari de la boulangerie artisanale à grande échelle

Au Luxembourg, il devient meunier dans un grand moulin industriel. Il y passe dix ans. Il crée ensuite une société d'ingrédients pour les boulangers. Avant de donner naissance au projet de sa vie : « Pains et tradition ». Cette entreprise, qui a deux sites (en Lorraine et au Luxembourg), fabrique des pains qu'elle précuit avant de les surgeler et de les vendre. Mais attention, avec la société de Jean Kircher, on ne parle pas de pain industriel. « La boulangerie artisanale à grande échelle, c'était mon pari et je l'ai réussi », lance-t-il. Inscrit dans le « slow baking », le processus de fabrication de « Pains et tradition » se veut respectueux des phénomènes naturels et de la tradition : « Par exemple, un boulanger moderne va fait un pétrissage à 1600 brassées, alors que nous, on se limite à 600 ». Pour faire

simple, quand un boulanger « moderne » met 45 minutes à faire une baguette, il faut entre six à huit heures dans l'entreprise de Jean Kircher. Et quand on émet un doute sur un produit vendu surgelé, il cite Jean-Pierre Coffe : « Quand on congèle de la merde, on dégèle de la merde ».

Des étoilés au Monoprix de Doha

Plus que convaincu de la qualité de ses produits, le natif d'Alsace affiche de belles références et de sacrés chiffres. Après dix-sept ans, sa société « Pains et tradition » a un chiffre d'affaires de 12 millions et a produit, en 2014, 32 millions de pains. Lorsque l'entreprise a été créée, Jean Kircher avait tout de suite ciblé sa clientèle : « Mon pain s'est retrouvé sur les tables de dix des douze restaurants étoilés du Luxembourg ». Actuellement, il fournit 80 restaurants étoilés au guide Michelin, mais aussi des supermarchés bio au Luxembourg, le Monoprix de Doha (Qatar) ou encore le magasin Isetan, prestigieuse enseigne de Tokyo. Jean Kircher sera d'ailleurs la semaine prochaine au pays du Soleil levant, afin d'y présenter ses produits dans le cadre d'une semaine française organisée par la Chambre de commerce et d'industrie française du Japon.



Jean Kircher avait fait la promesse à son père que le moulin familial (en arrière-plan) ne coulerait pas. Il a même fait mieux, en lui donnant une seconde vie et en y associant un magasin, qui vend notamment les pains de sa société.

Si le chef d'entreprise a largement fait ses preuves à l'international, il souhaite maintenant conquérir le marché alsacien. « Ici, on part quasiment de zéro », glisse-t-il. Jean Kircher a néanmoins quelques clients alsaciens : le restaurant Le

bon pichet à Sélestat, le Crocodile à Strasbourg, la ferme de la Coccinelle à Witternheim ou encore le Royal Palace à Kirrwiller. Afin de « monter en puissance » dans la région, il a engagé une commerciale à plein-temps.

Et pour faire connaître ses produits, il s'est offert une « jolie vitrine » en créant un magasin accolé au moulin. Ouverte du lundi au samedi, cette boutique vend, bien évidemment, les pains, de la farine du moulin, mais aussi d'autres pro-

duits artisanaux : cidres normands, confitures alsaciennes ou encore pâtes italiennes. Outre la recherche de nouveaux clients (restaurateurs ou privés), Jean Kircher entend nouer des contacts avec des agriculteurs bio en Alsace.

Car c'est un de ses objectifs ; produire exclusivement de la farine bio au moulin d'Ebersheim. En attendant d'avoir des fournisseurs alsaciens, il a noué un contrat de culture spécifique avec la coopérative céréalière bio Probiolor en Lorraine, afin de relancer des variétés anciennes, comme le blé Camp Rémy. « Cette variété faisait le bonheur de la meunerie il y a quarante ans », dit-il. Déjà maintenant, la très grande majorité des céréales utilisées par « Pains et tradition » viennent d'Europe.

Hier, pour inaugurer le magasin et la seconde vie du moulin, Jean Kircher avait convié 200 invités. Et même pour le repas, préparé par Le bon pichet, ce « pourfendeur de la malbouffe », comme il se décrit, avait fait très attention aux produits, jusqu'au jambon, « sans polyphosphate ».

Y ALLER Magasin du moulin Kircher, à Ebersheim, du lundi au vendredi de 8 h à 12 h et de 13 h à 18 h, et le samedi de 8 h à 13 h.

Un moulin familial depuis 1760

Obtenus en 1758 par la famille Kircher, les droits de chute d'eau permettent la création du moulin, opérationnel à partir de 1760.

Mais le cours d'eau n'alimente pas que le moulin, mais également une scierie, qui arrête son activité après la Seconde Guerre mondiale.

Ayant toujours appartenu à la famille Kircher, le moulin n'a jamais cessé de fonctionner. Mais un peu moins bien ces derniers temps. « Depuis quatre ans, on le

maintient à flot, notamment grâce à la vente d'actifs », indique Jean Kircher. Mais ce dernier avait fait une promesse à son père : « Ce moulin ne coulera pas ».

Grâce à un investissement conséquent de 500 000 euros, Jean Kircher offre une nouvelle vie au moulin, auquel est associé le magasin. Surtout, il permet à sa fille (avec son mari) d'y travailler, soit la dixième génération de Kircher. « C'est un des plus anciens moulins familial encore en activité en Alsace, et même en France », souligne-t-il.



Même modernisé, le moulin recèle de machines au design rétro.

LA PHRASE

« Aujourd'hui, 90 % des maladies viennent de nos assiettes. »

Jean Kircher
responsable du moulin
familial



Jean Kircher dans le magasin du moulin, inauguré hier et qui ouvre ses portes au public demain.

Les applications

Disponible sur
App Store



DISPONIBLE SUR
Google play



Disponible sur
Windows
Store



Restez connecté à l'actualité !

www.lalsace.fr