

GUÉNANGE ACTUALITÉ COMMERCIALE

Guénange : Alain Gerber passe la main

- VU 448 FOIS
- LE 24/12/2017 À 05:00



Photo HD Dans le fournil, anciens et

nouveaux partageant le même souci de l'excellence. Photo RL

À la tête de la boulangerie familiale, le plus ancien commerce de Guénange créée en 1963 par son père, Alain Gerber a décidé de passer la main après 43 années dans la boulangerie avec son épouse Gisèle. Bien sûr cela n'a pas été tous les jours facile, surtout avec la fin de la sidérurgie et la baisse de la population guénangeoise. Mais le bouche-à-oreille aidant, la qualité de sa production attire de nombreux clients de la grande région et il peut ainsi se développer.

Celui dont le maître mot a été l'excellence dans tout ce qu'il proposait a toujours tenu à assurer la formation et la promotion sociale de ses salariés. Il a d'ailleurs reçu le premier prix régional de la formation. L'un de ses apprentis Antoine Dormeval deviendra meilleur jeune boulanger de France.

Et c'est donc tout naturellement qu'il a cherché parmi ses anciens collaborateurs celui qui pourrait prendre sa suite, toujours avec le souci de maintenir le niveau de qualité des produits et l'emploi de ses 15 salariés.

Et ce ne sont pas un mais deux maîtres pâtisseries qui ont répondu à son appel. Jonathan Rossi et Lionel Hoerner, ont décidé de tenter l'aventure en association. Afin de s'assurer que la transition serait parfaite, le "Patron" est resté avec eux pendant quelques mois pour leur transmettre tous ses secrets de fabrication et surtout s'assurer qu'ils les utiliseront et même les amélioreront. Autre certitude, ils continueront à s'approvisionner toujours avec le meilleur de tous les produits proposés, beurre label rouge, farines de haute qualité... Chose faite, Alain Gerber peut partir tranquille, ses successeurs ont très bien compris le message que pour perdurer dans cette profession, il faut fournir un plus que tous les autres cuiseurs de pains surgelés ne pourront égaler, idem pour la pâtisserie. Et là aussi il est rassuré avec deux maîtres de la pâtisserie qui seront assistés d'un maître boulanger. La boulangerie GERBER gardera son nom et sa renommée.

Si le produit phare de la saison reste le stollen toujours aussi savoureux, les nouveaux patrons vont également lancer les cakes, leur spécialité.

Plus d'infos : <http://www.boulangeriepatisseriegerber.fr/>