

Loir-et-Cher visite à déguster

St Michel, la pâtisserie entre artisanat et industrie

25/07/2015 05:38

Tout près de l'usine de madeleines, l'Atelier St Michel de Contres, laboratoire d'innovation de la marque de biscuits, fait découvrir ses créations au public.

N on, ce n'est pas le grand St Michel qui a acheté la petite pâtisserie de Contres, mais l'inverse. Lorsqu'elle anime une visite de l'Atelier St Michel, situé dans la même zone que l'usine qui produit huit millions de madeleines de la marque chaque jour, Ingrid Simon, responsable de magasin, commence toujours par retracer l'histoire du site.

En réalité, Morina, à Contres, n'est plus une « petite pâtisserie » depuis longtemps : elle est devenue industrielle dans les années 1970, avant d'être rachetée par le groupe agroalimentaire Andros. Et c'est en 2006 que la société a racheté St Michel et ses filiales, avant de créer, en 2011, son Atelier.

Ce dernier, décrit comme un laboratoire d'innovation, produit des gourmandises « expérimentales » – mini, moyennes et grandes madeleines, biscuits sablés... – en petites quantités. Celles-ci sont ensuite vendues dans les boutiques de la marque, avant, si elles rencontrent un réel succès, d'être produites en série pour être placées dans les rayons des grandes surfaces.

Avant de les goûter, les curieux peuvent observer, au sein de l'Atelier, leur processus de fabrication, à travers deux grandes baies vitrées. « *La première salle est celle de fabrication, précise Ingrid Simon. Dans la seconde, est assuré le conditionnement.* » Le parfum des pâtisseries parvient, malgré la séparation, jusqu'aux narines des visiteurs. Ces derniers peuvent assister, tour à tour, au fonctionnement de deux pétrins de 60 litres – des miniatures, comparés à ceux du « grand » site de confection de madeleines –, à celui d'une doseuse multitéte déposant de petites boules de pâte sur des plaques de cuisson et d'un laminoir de pâte. Il est toutefois interdit de prendre la moindre photographie, afin d'éviter tout risque auprès de la concurrence.

Après avoir été mis en forme, les produits sont placés dans des chariots, avant de cuire, à environ 220 °C, dans trois grands fours. Deux fontaines à chocolat – noir et au lait – peuvent accueillir des créations, avant qu'elles ne passent dans un tunnel de refroidissement, en vue de leur emballage. Une opération qui peut se dérouler selon des méthodes différentes : à la main, à l'aide d'une machine conçue pour emballer au poids, ou avec une ensacheuse individuelle. Trois techniques qui reflètent la principale caractéristique de l'atelier trois, à la croisée entre pâtisseries artisanale et industrielle.

pratique

> L'Atelier St Michel, situé boulevard de l'Industrie, à Contres, accueille jusqu'à 10.000 visiteurs à l'année.

> Sa boutique est ouverte du lundi au samedi, de 10 h à 19 h, ainsi que les dimanches de mai, de juillet, d'août et de décembre, entre 10 h et 12 h 30.

> Les visites guidées – 3 € par adulte, 2 € pour les 6-12 ans, gratuites pour les moins de 6 ans – se déroulent du lundi au vendredi à 14 h, le samedi à 15 h 30. Un créneau supplémentaire est proposé, jusqu'au 31 août, du lundi au vendredi à 10 h 30.

> Réservation conseillée. Tél. 02.54.79.79.39.



L.B.