

VERGNE, CINQUANTE ANS DE PÂTISSERIE

Éric, le fils
du fondateur
de la maison comtoise,
poursuit la saga familiale.

Comment aurait-il pu en être autrement ? Parce que la maison était très petite et que parfois le tout petit Éric Vergne faisait trop de bruit, ses parents mettaient son berceau dans le magasin. Et il y dormait à poings fermés ! La pâtisserie d'Audincourt était une extension de sa chambre. bercé par les gâteaux et les chocolats, il est donc devenu pâtissier en marchant sur les traces de son père. La maison Vergne fête cette année son demi-siècle. Une histoire faite d'évolutions, de partage et de modernité.

Le Bourguignon Georges Vergne a effectué son apprentissage dans une pâtisserie de Saint-Nicolas-de-Port, près de Nancy. Il y a rencontré Roseline, la fille du patron, et ils se sont mariés. Mais Georges n'a pas voulu reprendre l'affaire des beaux-parents, il voulait son indépendance. C'est ainsi qu'il a saisi l'opportunité d'une petite affaire à Audincourt, dans le Doubs. En septembre 1964, la pâtisserie Vergne a ouvert ses portes. Deux ans plus tard, naissait le petit Éric... Aujourd'hui, c'est lui qui a repris le flambeau avec son épouse Corinne. Il a conservé ce qu'il nomme l'ADN de la maison tout en explorant de nouveaux horizons.

« Mon père a connu une époque d'effervescence dans l'univers de la pâtisserie », raconte Éric Vergne. « Il est allé en stage chez Gaston Lenôtre, qui est à l'origine de la pâtisserie moderne avec moins d'alcool, moins de sucre et moins de beurre. Un allègement des gâteaux qui a été rendu possible par les meilleurs moyens de conservation. Il a fait partie d'un groupe qu'on peut considérer comme des pionniers qui sont allés à la découverte de terres inconnues de leur métier. Des gens qui partageaient leur savoir. C'est de là qu'est née l'association des Relais Desserts. »

Eric Vergne est aujourd'hui vice-président de cette association internationale, en compagnie de Pierre Hermé. « Il n'y a plus de secret, tout le monde se nourrit de tout le monde, nous partageons nos connaissances techniques. Cela n'enlève rien à la diversité de nos

*Éric Vergne
et ses grands
classiques :
la coccinelle
glacée et
les macarons.*



maisons et de nos produits. On solutionne des problèmes, on gagne du temps. »

Après sa formation, Éric Vergne a passé un an de service national dans les cuisines du Premier ministre à Matignon. Puis il a travaillé dans de grandes maisons parisiennes comme Dalloyaux, avant de revenir en 1991 pour faire l'ouverture du magasin de Belfort. En 2000, les parents ont pris leur retraite. « Mon père nous a quittés en 2006, mais son esprit demeure. Ne serait-ce qu'à travers des macarons " hollandais ", parce qu'ils ont une forme de tulipe, qu'il avait introduits dans ses spécialités. C'est notre produit phare. On l'appelle le macaron " Vergne ". Même s'il est fait avec des amandes, du blanc d'œuf et du sucre, le process est différent du macaron de Paris. Il est plus homogène en texture, il est moins sucré, il invite plus au grignotage. » En un mot, le macaron Vergne est gourmand ! « Oui comme moi ! Un curé qui n'a pas la foi ne peut pas dire la messe. Un pâtissier qui n'est pas gourmand, faut qu'il

fasse autre chose ! » Un autre produit « signature » de la maison est un dessert glacé. Une jolie coccinelle composée d'un sorbet framboise, d'un parfait vanille, d'amandes caramélisées et d'une base en dacquoise. Les clients la demandent pour des événements : baptêmes, anniversaires. Et même pour des mariages par des gens qui l'ont eue pour leur baptême. Comme un prolongement à travers le temps. C'est une création d'Éric. Il a su se faire un prénom, mais sans tout balayer. Il a gardé le cap du tout maison. Il fait toujours le praliné avec la machine suisse que son père avait achetée dans une vente aux enchères. Elle permet de broyer très finement les amandes et les noisettes et d'en tirer davantage de goût. Un symbole de ces cinquante ans d'histoire.

Jean-Charles VERGUET

Pâtisserie Vergne, 78 rue de Seloncourt, 25400 Audincourt.
www.patisserie-vergne.fr