

60 ans de passion et de gourmandise

*Le gâteau anniversaire « Sixty »,
présenté en pièce montée*

Les grands chefs témoignent

Pierre Hermé,
Frédéric Cassel...

60 ans de rencontres

Des apprentis
aux plus grands artisans

Notre chocolat Signature

Création
d'un chocolat unique

**Les recettes
emblématiques
signées Vergne**

Pages 3, 6, 7



**Vergne
raconté
en 20 dates**

Pages 2 à 7



**Georges et Roselyne,
créateurs de
la pâtisserie Vergne**

Page 3



L'ÉDITO d'Éric Vergne



“ Une aventure humaine, passionnée et gourmande faite de partage et de transmission ”

Ce qui se passe « derrière la porte au fond du magasin ».



Georges Vergne

Dans une pâtisserie, l'atelier se nomme un laboratoire. Et un laboratoire de pâtisserie à l'aube ce sont d'abord des parfums : celui de la cuisson de la viennoiserie ou des pâtés lorrains, celui des fruits rôtis, celui des amandes torréfiées. Il y règne une ambiance silencieuse et concentrée. Une sorte de ballet où chacun sait ce qu'il a à faire. Des gestes individuels, mais effectués en équipe.

Quelques heures plus tard, c'est aux équipes des boutiques que revient la mission de mettre en valeur le travail réalisé dans la nuit. Le soin apporté à la présentation ou à la préparation des commandes est de la même importance et ce, d'autant plus, que les magasins resteront l'unique contact humain dans ce qu'on nomme maintenant « l'expérience client ».

Depuis 1964, des gourmands de la région pénètrent dans nos boutiques, se régalent de nos desserts, chocolats

et autres, sans forcément connaître ce qu'il y a derrière « la porte du fond ». De temps en temps, elle reste entrouverte. Ils peuvent alors percevoir l'effervescence et les senteurs de cuisson, imaginer l'esprit qui y règne. Mais qu'en est-il de l'histoire ? Celle de ces femmes et ces hommes qui œuvrent avec passion et constance, avec le goût du travail bien fait, du geste juste et le souci du détail.

Un artisan du quotidien, 60 ans de passion

Au laboratoire comme en boutique, la recherche de l'excellence est quotidienne : elle seule permettra de rendre heureux celles et ceux qui dégusteront le fruit de notre travail.

Notre profession est rythmée par le calendrier et ses fêtes familiales ou religieuses, par les anniversaires ou tout simplement par l'envie d'offrir ou de partager un moment entre amis. Nous avons pleinement conscience que nous sommes au cœur de la vie de beaucoup et c'est là tout le sens de notre métier.

Cette passion, cette énergie nous a aussi permis de vivre des moments extraordinaires. Une aventure riche de rencontres professionnelles ou profanes.

Quand l'échéance de cet anniversaire s'est rapprochée, l'idée nous est venue de vous raconter l'histoire, de vous livrer quelques anecdotes qui ont jalonné ces soixante années et de vous présenter les rencontres qui nous ont construits.

Corinne et moi-même ainsi que l'ensemble de la Maison vous remercions infiniment de la confiance que vous nous avez accordée depuis cet automne 1964 où un jeune couple s'est lancé dans l'aventure.

Éric Vergne

LE JOURNAL ÉVÈNEMENT - 60 ANS VERGNE / AUTOMNE 2024

Directeur de la publication : Éric Vergne / Rédacteur en chef : Bernard Piexi / Crédits photos : Z. Fidji, L. Fau, L. Vadam, V. Szewczyk, Thuriès mag, droits réservés / Conception : L'attitude 90 / Impression sur papier recyclé, par Estimprim



Vergne à travers le temps

1964
Création par Georges et Roselyne



1972-80
L'époque des stages Lenôtre



1973
Agrandissement du magasin et du laboratoire

À Audincourt, « Georges et Roselyne ont acheté une porte et deux fenêtres »

Les parents d'Éric Vergne ont quitté la Lorraine en 1964. Grâce à un prêt, ils ont concrétisé leur rêve de s'installer à leur compte. Et d'un petit pas-de-porte, ils ont fait une enseigne d'excellence à Audincourt, Montbéliard et Belfort.

Au début des années soixante, Roselyne et Georges Vergne, les parents d'Éric Vergne, étaient loin d'Audincourt et n'avaient peut-être même pas connaissance de l'existence de cette commune. Ils travaillaient alors avec les parents de Roselyne, pâtisseries à Saint-Nicolas-de-Port, aux portes de Nancy.

Cependant le jeune couple rêvait de s'envoler du nid professionnel parental. Un rêve difficile à réaliser, faute de moyens financiers. C'est le maître d'apprentissage de Georges qui leur en a donné l'opportunité, en leur prêtant une petite somme, suffisante cependant pour envisager un premier achat.

« En 1964, ils ont acheté une porte et deux fenêtres à Audincourt, rue de Seloncourt, dans un faubourg ouvrier », raconte aujourd'hui Éric Vergne. Là où se trouve aujourd'hui encore la maison mère. Lorsqu'il fait visiter ses ateliers, Éric Vergne se rappelle très nettement la configuration ancienne des lieux : « La partie chocolat actuelle du magasin, c'était la chambre de ma sœur ; au fond, celle de mes parents, où je dormais aussi quand j'étais petit. Et derrière des champs pour jouer au foot ». Au fil des années et du développement de l'entreprise, les bâtiments ont été transformés et agrandis.

Mais revenons à 1964. Le pas-de-porte d'Audincourt ne payait pas de mine. Pour convaincre son épouse, Georges lui dit : « On commence là, et on s'installe dans une plus grande ville dès qu'on peut ». Roselyne est convaincue et accepte. Chose promise, chose due : cinq ans plus tard, Georges a l'opportunité de racheter la plus belle affaire de Montbéliard. Il s'empresse de le proposer à Roselyne.

Mais cinq ans ont passé et les choses ont évolué, plutôt positivement : « *Enfin, on s'est fait une clientèle ici, souligne Roselyne et je m'y sens bien* ». Les Vergne restent rue de Seloncourt, à Audincourt, et y sont encore soixante ans après. Outre la clientèle, Audincourt présentait aussi l'avantage de disposer de suffisamment d'espace pour envisager des agrandissements et développements ultérieurs, ainsi que de places de stationnement.

« On s'inscrit dans le temps long »

Le premier agrandissement interviendra en 1973. C'est la période aussi où Georges effectue ses premiers stages chez Lenôtre, et où la pâtisserie devient plus légère et plus raffinée : grâce à l'arrivée des vitrines réfrigérées, il faut moins de sucre ou d'alcool pour assurer la conservation des produits. Roselyne se forme également aux nouvelles techniques de présentation et d'organisation commerciales.

Ce n'est qu'en 2014 que la pâtisserie-chocolaterie s'est sentie trop à l'étroit à Audincourt, et c'est alors qu'est créée La Chocolaterie, au Pied des Gouttes à Montbéliard (lire en page 11). Entre-temps, en 1991 avait été créé le magasin de Belfort (lire en page 7). Tout cela s'est fait étape par étape. « On se situe dans le temps long, explique Éric Vergne. On ferme un dossier et ensuite on en ouvre un autre ». Et cela fait soixante que cela dure, avec délice.



Georges et Roselyne Vergne, devant les travaux de 1973.

Le macaron Vergne, « L'Autre macaron »



En 1964, Georges et Roselyne, en arrivant de Lorraine, apportent dans leur bagages une recette un peu particulière. Cette recette porte le nom de « macaron hollandais ». Cette appellation vient de sa forme unique qui lui donne, de profil, un air de tulipe.

En 2000, Éric Vergne, inspiré de la recette traditionnelle de Georges, a réinterprété ce petit four devenu le « macaron Vergne » et, en diversifiant parfums et garnitures, lui a offert ses lettres de noblesse jusqu'à obtenir le WPS (World Pastry Star) à Milan en 2018.

Vous ne ferez qu'une bouchée de ces macarons aux saveurs subtiles élaborées avec l'extrême exigence et le savoir-faire de la Maison Vergne. Bonne dégustation !

LA RECETTE EMBLÉMATIQUE

Des amandes, du sucre et des blancs d'œufs. Elle se compose des mêmes ingrédients que les macarons parisiens, mais diffère sur deux points : une plus forte

proportion d'amandes et un processus de fabrication qui voit les blancs ne pas être montés en meringue. Après leur dressage, les coques de macarons sont mises en étuve pour être ensuite fendues, puis cuites. Les garnitures sont variées : citron, pistache, mangue-passion, framboise, cassis-vanille, chocolat ou caramel au beurre salé, mais aussi un parfum insolite différent pour le macaron du mois, comme fraise-basilic, framboise-fleur d'oranger ou encore Moka d'Éthiopie.

Cette tradition modernisée a, également, fortement contribué à l'obtention du label EPV (entreprise du Patrimoine vivant) en 2015 et renouvelé en 2020.



> PLUS D'INFOS EN SCANNANT CE QR CODE

1981

La Confrérie des goûteurs de chocolat de Franche-Comté



1982

Entrée de Georges à Relais Dessert



1984

Les débuts d'Éric dans la profession



NOTRE ÉVOLUTION EN 6 DÉCENNIES

De l'échoppe des faubourgs d'Audincourt en 1964 à la structure actuelle, la Maison Vergne a bien évolué.

Histoire d'un logo



En 1964, Georges et Roselyne créent la pâtisserie Vergne et transforment deux fenêtres et une porte en un tout petit magasin avec une façade.

Alors que les travaux se terminent, l'architecte demande le logo pour réaliser une enseigne, mais de logo, il n'y en a point. Il faut vite trouver une solution. Pas le temps et encore moins l'argent pour demander à un graphiste.

Qu'à cela ne tienne, c'est sur un bout de papier que l'architecte propose un dessin aussitôt accepté par le jeune couple, trop heureux de trouver une solution de dépannage. Quelques années plus tard, l'entreprise est solide ; Georges, dans un esprit dynamique, se donne comme objectif de moderniser ce logo, pour être dans l'air du temps.

Plusieurs graphistes se mettent à l'œuvre, tous s'échinent et présentent moult propositions. Au final, reconnaissant qu'ils ne trouveront rien de mieux, ils préfèrent abandonner. Georges et Roselyne gardent finalement ce logo qui, de provisoire est devenu intemporel, en alliant technicité et caractère.



*Le Saint-Honoré,
l'art et le plaisir*



[De haut en bas]

La pâtisserie Vergne à ses débuts, à Audincourt en 1964.

Agrandissement du magasin d'Audincourt, en 1973.

Rénovation de la boutique d'Audincourt.

La façade et l'intérieur de la boutique d'Audincourt, aujourd'hui.

La boutique de Belfort, avec sa façade rouge.

La Chocolaterie à Montbéliard.

« Nous n'avions pas vraiment de stratégie. Nous avons juste envie de bien faire notre travail et proposer de bons gâteaux aux gourmands du quartier » se rappelle Roselyne, la maman.

Petit à petit, les gourmands du quartier ont fait des émules et le jeune couple motivé s'est vite retrouvé à l'étroit.

LES ANNÉES 70 ET LE DÉCLIC GASTON LENÔTRE

Le pâtissier parisien, initiateur de la « nouvelle pâtisserie » plus légère et moins sucrée, ouvre son école aux portes de Paris et une génération de jeunes pâtissiers va la fréquenter et ainsi faire leur révolution. Georges suivra plus de quinze formations dans les domaines de la pâtisserie, du chocolat, des glaces et du traiteur, mais aussi du décor en sucre ou en glace sculptée.

De ces échanges va naître une nouvelle ambition : celle de faire autrement. Nouvelle offre de desserts, de chocolat, arrivée du traiteur, nouvel outil de travail et magasin plus spacieux et moderne. Les clients suivent, et la boutique d'Audincourt triple de volume en 1973, puis sera rénovée en 1986. Le laboratoire, lui, voit sa surface quadrupler.

L'AVENTURE BELFORTAINE

Éric et Corinne rejoignent l'entreprise en 1991 et comme les amateurs du Territoire sont de plus en plus nombreux à faire la route jusqu'à Audincourt, c'est tout naturellement qu'une deuxième boutique ouvre au 14, faubourg des Ancêtres.

AVEC LA CHOCOLATERIE DE MONTBÉLIARD, UNE NOUVELLE DIMENSION

Les clients viennent maintenant de toute la région, les chocolats se vendent au-delà et les locaux sont à nouveau trop petits. Éric et Corinne imaginent un projet enthousiasmant en améliorant l'offre chocolat avec un outil de travail performant et beau. En 2016, La Chocolaterie Vergne va sortir de terre sur les hauteurs de Montbéliard. Surplombant les usines Peugeot et à côté de la ferme Graber (famille des créateurs de la race Montbéliarde), la localisation vient symboliser un attachement à la région, son histoire et sa culture.

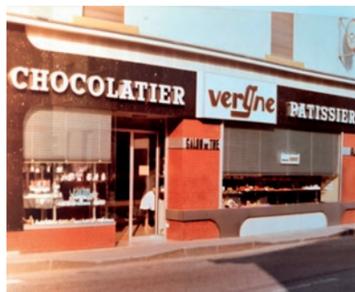
L'HARMONIE

La structure est désormais équilibrée c'est à dire suffisamment développée pour répondre à la demande, mais à la bonne taille pour continuer à maîtriser un savoir-faire artisanal de haute qualité avec de bons et beaux produits pour nos clients, et un outil de travail agréable et performant pour nos équipes.

VERGNE À TRAVERS LE TEMPS

1986

Rénovation
du magasin
d'Audincourt



1988

Concours du Meilleur
Jeune Ouvrier du monde
à Copenhague

À la suite de deux jours d'épreuves,
Éric remporte le titre.

1991

Ouverture
du magasin
de Belfort
avec Corinne





Master class pour les magasins Mitsukoshi de Tokyo en 2007.

Le métier « augmenté »

Vivre son métier avec intensité et générosité, c'est s'offrir la chance de partager des instants exceptionnels.

- Service militaire à l'hôtel Matignon pour préparer les desserts privés et festifs des premiers ministres Jacques Chirac puis Michel Rocard. Le petit apprenti qui n'a jamais quitté Audincourt débarquant dans un des symboles de la République.
- Présentation de nos chocolats à l'ambassade de France au Vatican suivie de la messe à quelques mètres du Pape François.
- Visites des plantations du Pérou et Machu Pichu, celles de Saint-Domingue dans le cadre de Cacao Forest.
- Plusieurs séjours au Japon pour effectuer des démonstrations et y vendre nos chocolats.

• À plusieurs reprises, jury Travail du concours « Un des meilleurs Ouvriers de France » et membre du CIO de la coupe du monde de la pâtisserie. Ce furent à chaque fois l'occasion d'être au plus près de ce qui fait de mieux en matière de créativité et de maîtrise du métier. Des expériences professionnelles et humaines d'une intensité et d'une richesse difficilement transmissibles.

Sortir du cadre strict professionnel et ouvrir les yeux et le cœur vers plus grand

• Des Master class à New-York, l'île Maurice, Dubaï, Sofia, Padoue, ...

Toutes ces expériences ont permis de sortir du cadre strict professionnel et ouvrir les yeux et le cœur vers plus grand, de rencontrer des femmes et des hommes d'exception.

La formation des apprentis

Depuis 1964, ce sont près de 150 apprenti(e)s qui ont été formé(e)s. Principalement des pâtissiers mais aussi des vendeuses et des étudiantes en marketing et gestion commerciale.

SÉBASTIEN GAUDARD
Pâtissier à Paris

À la Pâtisserie des Tuileries, comme à celle de la rue des Martyrs, Sébastien Gaudard met à l'honneur le patrimoine pâtissier français.



« En 1988, mon père, pâtissier à Pont-à-Mousson, a demandé à son ami Georges de m'accueillir en apprentissage. Ce dernier accepta la mission avec tellement de cœur qu'il me prit totalement sous son aile pendant ces deux années de formation. Et c'est ainsi que j'apprenais le métier de pâtissier, en faisant du traiteur et de la cuisine... puisque c'était le poste qu'il occupait.

Loin de me perturber, cet apprentissage en « CAP Georges Vergne » m'a appris l'exigence, le goût du détail et le plaisir de faire plaisir. Cette formation initiale continue de m'accompagner au quotidien.

Plus tard, je rencontrai Éric et Corinne, et notre passion du métier, comme celle de la culture et des belles choses, nous rassembla.

Je profite de cet anniversaire pour marquer toute ma reconnaissance à Georges, mon maître d'apprentissage, et souhaiter à la maison Vergne plein succès et qu'elle continue encore longtemps à régaler les gourmands de Franche-Comté ».

LIONEL LALLEMENT
Meilleur Ouvrier de France

Fils et petit-fils de boulangers-pâtissiers, plus jeune Meilleur Ouvrier de France, cet amoureux des compositions créatives mais rigoureuses a perfectionné la maîtrise de son art chez Debailleul et Dalloyau.

« Je suis rentré en 1983 au sein de la Maison Vergne. Il s'agissait de ma première place de jeune ouvrier pâtissier et je souhaitais parfaire ma formation auprès de Georges. Pendant une année, il m'a inculqué justesse et délicatesse du goût, précision du geste et organisation tirée au cordeau.

J'ai fait mien son adage : « Ça ne demande pas plus de temps de bien faire son travail que de mal le faire », et je garde un souvenir ému de ses Palets d'or, comme de ses Macarons hollandais uniques et totalement maîtrisés. Passionné de gastronomie et de vins, Georges était en permanence à l'affût des meilleurs produits.

La Maison Vergne était aussi avant-gardiste socialement. Les conditions de travail étaient très avantageuses pour l'époque et les pâtissier(e)s y était considéré(e)s avec la plus grande bienveillance. Ma relation s'est poursuivie au travers mon amitié avec Éric et Corinne qui ont su d'abord pérenniser la Maison, pour ensuite la faire progresser tout en gardant l'esprit de son fondateur ».



Chapitre de la confrérie à la Saline royale d'Arc-et-Senans en 1982

La confrérie des goûteurs de chocolat de Franche-Comté

De 1982 à 1995, la confrérie des goûteurs de chocolat de Franche-Comté a marqué de son empreinte la vie gastronomique de la région.

LES MEMBRES

Les frères Baud, de Besançon ; Bernard Puget, de Saint-Claude ; Jacques Barillot, de Lons-le-Saunier, Jean-Claude Coudray, de Luxeuil-Bains ; Bernard et Jean-Luc Didier, de Pont-de-Roide ; et Jean-Marie Augnet, de La Tour De Peilz (les liens qui unirent le peintre Courbet à cette jolie ville du bord du lac Léman justifiaient cette exception). Georges et Éric furent de l'aventure.

NOBLES GOÛTEURS ET DAMES GOURMANDES

Plus d'une dizaine de Chapitres ont été organisées dans des lieux d'exceptions, comme la Saline royale d'Arc-et-Senans, le château de Villersexel, Micropolis à Besançon, la Mals de Sochaux, ou l'Atria à Belfort.

De 300 à 500 personnes se retrouvaient un dimanche d'automne pour deux heures d'ateliers chocolat, puis quelques personnes choisies pour leur amour de la gastronomie étaient intronisées *Nobles goûteurs et Dames gourmandes* dans un Chapitre où la verve de Jean Thoral faisait merveille pour présenter les heureux élus.

S'ensuivait un repas entièrement réalisé par les membres de la confrérie (tous étaient des pâtissiers-traiteurs émérites). La fête se terminait par un somptueux buffet chocolat qui, chaque année, se renouvelait en associant les arts majeurs, comme la peinture la musique ou la danse.

1999
Entrée d'Éric
à Relais Desserts

RD
RELAIS
DESSERTS

2000
Reprise
de la pâtisserie
par Éric et Corinne

2003
Rénovation
du magasin
d'Audincourt



2007
Rénovation
du magasin
de Belfort



La vision du métier

Il n'est pas facile à un jeune de s'imaginer ce que va être son métier.

Les émissions de télévision en donnent une image « sexy », mais quelque peu éloignée de la réalité.

Alors, nous avons pris l'habitude de décrire aux apprentis le métier, en quelques mots :

Il faut être à la fois :

- courageux et inventif
- rapide et propre
- organisé et créatif
- physique et soigneux
- Et gourmand... car comme le disait Georges Vergne, « un curé qui n'a pas la foi ne peut pas dire la messe ».

Et pour terminer, n'oublie pas qu'il te faudra viser **l'excellence**, pour te faire **plaisir** et **rendre heureux** celles et ceux qui goûteront ton travail.



Nos apprentis pâtisseries concentrés sur leur ouvrage.

Recette sucrée

LE LORRAIN, Le gâteau de voyage emblématique de notre Maison

Une recette que Georges avait dans ses bagages, quand lui et Roselyne se sont installés à Audincourt en 1964. Elle est atypique, puisqu'il s'agit de meringue au beurre.

Sa simplicité cache en réalité une grande technicité. Attention au beurrage des moules... et à la cuisson (1h) tout en douceur à 160° maximum pour ne pas caraméliser le fond, et assurer la croûte qui va en faire sa particularité.

Au final une texture à la fois croustillante et très moelleuse à cœur. Il s'accompagne à merveille de sorbets aux fruits



> PLUS D'INFOS
EN SCANNANT CE QR CODE

Qu'évoque pour vous la Maison Vergne ?

“

La qualité !

Bernadette R. - Audincourt

Ils parlent de nous

Votre plus beau souvenir avec la Maison Vergne ?

“

Je garde un souvenir ému des repas de fêtes chez mes parents, puis à la maison avec nos enfants. Sur la table, le Coulibiac était la star incontestable.

Pierre M. - Belfort

Parole d'enfant

“

Dis papy, tu crois qu'il y aura des vergneries au dessert ?

Zacchary, petit gourmand à bonne école

Votre dessert préféré de la Maison ?

“

Un faible pour la tarte citron mais surtout des découvertes permanentes.

Michel P. - Fahy

Vos émotions procurées par votre expérience Vergne ?

“

De la joie, du plaisir !
Merci à Vergne d'avoir su pendant 40 ans, grâce à sa compétence, sa créativité, sa qualité constante, son empathie, m'accompagner au quotidien, comme dans tous nos événements familiaux.

Simone D. - Belfort

VERGNE À TRAVERS LE TEMPS

2015
Obtention
du label EPV

2016
Création de
La Chocolaterie



2018
Obtention
du titre WPS
World Pastry
Star à Milan



2021
Membre
du CIO
de la coupe
du Monde
de Pâtisserie



Corinne et Éric, pour l'amour « du beau, du bon, du bien fait »

Éric et Corinne ont commencé leur aventure commune dans l'entreprise Vergne à l'occasion de la création du magasin de Belfort. Une histoire de complémentarité et de complicité.



Corinne et Éric Vergne, à La Chocolaterie, présentant leur création : le chocolat « Signature noir ».

Entre Audincourt, où est né Éric, et Nantes, où a grandi Corinne, il y a Paris. C'est là qu'ils se sont rencontrés, en 1990.

Corinne y faisait ses études à l'école supérieure de l'industrie du vêtement (ESIV). Éric avait servi à Matignon dans le cadre de son service national. Il avait ensuite passé un an chez Lucien Peltier, dont l'établissement dans le 6^e arrondissement était extrêmement réputé et qui a été le premier président des Relais Desserts.

Lorsque Corinne et Éric se rencontrent, Éric travaille chez Dalloyau pour y apprendre le métier de traiteur et pour ajouter une corde à son arc. Il devait y passer un an. Mais au bout de six mois, Georges, son père, l'appelle : « J'ai trouvé un pas de porte à Belfort ; il faut que tu rentres », lui dit-il. Difficile de ne pas répondre favorablement, mais comment Corinne va-t-elle prendre cela, elle qui commence sa carrière dans la gestion et production de vêtements ? « Ce que j'ai aimé, c'est le beau, le bon, le bien fait. Il y avait une vision du

travail que je partageais et c'était évident que j'avais envie de m'y associer », explique-t-elle trente-quatre ans après.

Un projet de couple

Le tout jeune couple vient donc s'installer dans le nord Franche-Comté, et Corinne prend en charge seule le magasin de Belfort et la vente pendant dix ans : « C'était mon magasin », sourit Corinne. « On a construit ce projet ensemble. On chargeait la camionnette le matin à Audincourt et Corinne partait avec la marchandise à Belfort, préparait la présentation et assurait la vente », acquiesce Éric. Comme bien souvent dans le commerce de bouche, c'est un projet de couple.

Le secret du succès pour travailler ensemble ? « Beaucoup d'échanges et sans doute de l'admiration l'un pour l'autre », estime Corinne.

« Le secret du succès pour travailler ensemble ? Beaucoup d'échanges et sans doute de l'admiration l'un pour l'autre. »

« Il y a des avantages qui sont en même temps des inconvénients. Par exemple, il n'y a jamais de coupure : quand on rentre le soir, on parle de notre journée, on s'échange des infos qu'on n'a pas pu se transmettre dans la journée. En revanche, on partage le même niveau d'intensité dans le travail et cela évite des incompréhensions : pour les rushs de Noël ou de Pâques, ce n'est pas évident à comprendre si le conjoint ne fait pas le même métier. En fait, on vit une complémentarité qui s'est construite de façon empirique. »

La répartition des rôles s'est aussi faite au fur et à mesure du développement de l'entreprise, qui compte aujourd'hui trois sites et une trentaine de salariés : dix en magasin et vingt en production. Corinne a pris en charge le marketing et la communication, les ressources humaines et les achats du magasin. Éric s'occupe des approvisionnements en matières premières, de la production et des finances.

Invités au Vatican

Éric et Corinne Vergne ont voyagé à travers le monde pour leur activité professionnelle et pour représenter la gastronomie française. Comme le jour où ils ont eu la surprise d'être invités au Vatican.

« En 2018, nous étions à Rome à l'invitation d'une association qui organisait des échanges autour du chocolat. Lors de la rencontre, l'ambassadeur de France au Vatican nous remet une invitation pour aller à la basilique Saint-Pierre. Lorsque nous entrons 6000 personnes sont déjà là. On nous invite à avancer dans la nef, et nous nous retrouvons au pied de l'autel du Bernin, au second rang derrière les cardinaux, sous le regard des gardes du corps. A quelques mètres de nous, le Pape s'est approché et a célébré la messe. Nous avions conscience de vivre là un moment extraordinaire, et aujourd'hui encore nous sommes étonnés des cadeaux que la vie nous offre grâce à la fabrication de petits chocolats. »



Notre premier chocolat de couple

Pour un chocolatier comme Éric Vergne, une tablette, ce n'est pas celle que vous trouvez au rayon de supermarché. Une tablette, c'est un bloc de chocolat d'environ 1 kg, qui est sa matière première pour ses créations.



Avec la société Valrhona, Éric et Corinne ont créé leur chocolat « Signature noir », en 2018. « C'est notre premier chocolat de couple », sourient-ils ensemble.

Ensemble, ils ont choisi l'origine des fèves, un assemblage de cacao de République Dominicaine et du Brésil, la proportion de chacun des deux, leur degré de torréfaction, le sucre (blanc ou roux), la présence de vanille ou non. Bref, ils ont élaboré ensemble un chocolat unique qui donne un goût spécifique à leurs desserts et gourmandises : la signature chocolat Vergne.

Pour ces 60 ans, l'envie s'est renouvelée de créer cette fois-ci un chocolat « Signature lait », avec Fabien et Pauline, leurs associés, ainsi que Léa, la responsable chocolat de la Maison Vergne. À découvrir...

Recette traiteur

LE COULIBIAC DE SAUMON, comme un retour aux origines



gnons et fines herbes. Le tout est lié par une farce de cabillaud, puis emballé dans une crêpe aux fines herbes, puis dans notre brioche au beurre AOC de la coopérative d'Échiré. Bien réchauffé, il s'accompagne d'une sauce fines herbes et citron jaune.

Nous vous suggérons de l'accompagner des cépages blancs Chardonnay ou Viognier en harmonie, ou d'un Riesling qui viendra équilibrer par sa vivacité.

Jusqu'au 16^e siècle, l'Art du pâtissier résidait, à travers le travail de la pâte, dans la confection exclusive de pâtés de viande ou de poissons.

La recette du coulibiac fut le premier plat traiteur que Georges Vergne, fondateur de notre Maison, rapporta des cours qu'il suivit à l'école de Gaston Lenôtre.

Ce plat n'a depuis jamais quitté notre carte. Il est proposé toute l'année en tranches individuelles ou entier pour 4, 6 ou 8 personnes. Il se compose de saumon d'Écosse Label rouge, de riz basmati, d'épinards en branche, champignons et fines herbes.

> PLUS D'INFOS EN SCANNANT CE QR CODE



2022
Rénovation
du magasin
d'Audincourt



2024
La Maison
Vergne
à 60 ans



2025
À suivre...

Le Sixty, gâteau des 60 ans



Pas d'anniversaire sans dessert à partager a fortiori pour des pâtisseries. C'est l'occasion de créer un dessert utilisant les deux chocolats Signature, mais aussi du praliné qui est un marqueur fort de notre identité.

Concevoir un dessert « tout chocolat » n'est pas chose aisée.

Roselyne Vergne avait l'habitude de dire « le gâteau parfait, c'est un gâteau pour 4 personnes qu'on mange tout seul tellement c'est bon » et dans le cas d'un dessert « tout chocolat » il est encore plus compliqué de s'approcher de la perfection.

Le Sixty est le fruit des réflexions conjointes d'Éric et Corinne d'une part, et de Fabien et Pauline, leurs associés d'autre part.

Les textures chocolat alternent le moussoux, le croustillant, le moelleux. Nos chocolats « Signature noir » et « Signature lait » viennent se répondre pour procurer intensité et légèreté.

Pour l'occasion, nous avons créé un écrin dédié à notre gâteau spécial 60 ans qui, nous l'espérons, séduira vos papilles !



LES GRANDS CHEFS TÉMOIGNENT

Ils ont presque tout connu de la Maison Vergne, que ce soit aux côtés de Georges et Roselyne ou d'Éric et Corinne. Ils viennent témoigner de leur amitié.



Séminaire Relais Desserts d'Yssingeaux 2018

Pierre Hermé

Élu Meilleur pâtissier du monde, il est le plus grand représentant de la profession tant par son génie pâtissier que par sa vision du métier. Il est à l'origine de l'idée même de « Haute Pâtisserie ».

« Au cours de mes années dans le métier, je me suis très vite intéressé aux Relais Desserts, cette prestigieuse association regroupant l'élite de la pâtisserie française et mondiale, devenue une référence et une institution.

J'ai ainsi fait la connaissance de Georges Vergne, l'un de ses très respectés fondateurs. Il comptait, pour moi, parmi les personnalités exemplaires de la profession et je tenais à le rencontrer. Je me souviens être allé dans sa boutique d'Audincourt. Déjà à l'époque, son entreprise faisait partie des plus remarquables avec un parti pris fort, un style de travail

unique axé sur l'exigence, l'excellence, la qualité, l'intégrité et un savoir-faire inconditionnel.

Le partager, le transmettre, échanger, l'animait au plus haut point. Quand j'ai intégré les Relais Desserts, j'ai appris à mieux le connaître, ainsi que sa famille, puis j'ai tissé des liens forts avec son fils, Éric et son épouse, Corinne. Nos échanges professionnels et amicaux ont toujours été pour moi source d'inspiration.

« Nos échanges professionnels et amicaux ont toujours été pour moi source d'inspiration,, »

Aujourd'hui, outre notre passion pour le métier de pâtissier et pour le vin, nous partageons également des valeurs communes, l'excellence, le goût du beau, du bon et une très belle conviction. La Maison Vergne fête ses 60 ans et deux générations s'y succèdent. Elle fait pour moi partie du patrimoine pâtissier français et je suis honoré et heureux de pouvoir témoigner de l'établissement d'excellence qu'elle représente ».



Rencontres internationales Relais Desserts d'Annecy

Corinne avec Mercotte

Toujours pleine de gaieté, c'est en grande amatrice éclairée de la pâtisserie que Mercotte participe aux temps forts de l'association Relais Desserts.

Michel Bannwarth

(Pâtisserie Jacques à Mulhouse)
Michel Bannwarth est le digne successeur de son père Gérard, grand ami de Georges. Les deux étaient inséparables et l'amitié entre nos deux familles a perduré à travers les générations..

« Je ne sais pas exactement à quand remonte la relation particulière qui unit nos deux Maisons. Nos pères ne sont plus là pour nous le rappeler ; ils se sont rencontrés en formation chez Lenôtre le pâtissier visionnaire qui a permis le développement de notre profession dans les années 1980.



C'est à partir de ces stages, où toute une génération de professionnels se retrouvait pour échanger, partager, avancer ensemble, qu'est née cette amitié. Ces valeurs sont également l'ADN de l'association Relais Desserts dont fait partie la Maison Vergne depuis plus de 40 ans.

“ On ne fait du bon qu'avec du très bon ,”

Quelques années plus tard, après son apprentissage aux côtés de son père, Éric a poursuivi sa formation auprès du mien (une preuve supplémentaire de la confiance mutuelle de nos parents), qu'il a complétée ensuite à Paris dans de prestigieuses Maisons. Il y fit connaissance de sa future épouse, Corinne, sans qui le challenge que représente la reprise n'aurait pu être relevé.

Comme le disait Curnonsky : « On ne fait du bon qu'avec du très bon ».

À travers cette recherche permanente du beau produit, nous nous retrouvons sur des valeurs de bon sens écologique (au sens premier et non pas politique) ; en découlent des goûts communs pour la randonnée, le ski, la lecture, la nature, la liberté.

« L'homme libre est celui qui possède un métier manuel, sa liberté grandit dans la perfection. »

À l'occasion de ces 60 ans, la Maison Jacques souhaite à la Maison Vergne un très bel anniversaire ».



Rencontres internationales Relais Desserts de Padoue (Italie).

Iginio Massari, dit « Le Maestro », est un chef italien charismatique et professionnel unanimement reconnu. Sa gentillesse n'a d'égal que ses très grandes connaissances pâtissières.

« Georges Vergne, illustre pâtissier et chocolatier d'Audincourt, a laissé un héritage d'excellence culinaire et de chaleur humaine qui, encore aujourd'hui, illuminent son entreprise maintenant dirigée avec passion par son fils, Éric.

À l'occasion du soixantième anniversaire de l'entreprise, nous voulons célébrer non seulement l'extraordinaire talent de Georges, mais aussi son esprit généreux et sa courtoisie innée, qui ont fait de lui une vraie « lumière » dans le cœur de tous ceux qui l'ont connu.

“ Une vraie lumière ,”

Les créations de Georges étaient de véritables chefs-d'œuvre qui reflétaient sa maîtrise et sa créativité sans frontières. Ces délices vivent dans la mémoire et sont préservés avec compétence et

dévouement par son fils, Éric, qui continue la tradition de qualité avec une excellente innovation transmise dans son cœur par son père.

Le soixantième anniversaire de l'entreprise de Vergne n'est donc pas seulement un moment pour rappeler les conquêtes passées, mais aussi pour célébrer la vitalité et la résilience d'une famille qui, avec un admirable savoir-faire, perpétue la beauté du travail. Elle est une inspiration pour nous tous, un appel à la passion et à l'excellence de chaque produit de cette renommée chocolaterie-pâtisserie historique. Vive l'art de Georges Vergne, qui, avec Éric, continue d'enchanter les palais d'une multitude de personnes et de réchauffer les cœurs de tous ceux qui désirent vivre une expérience pâtissière mémorable ».

Iginio Massari

Frédéric Cassel

L'ami des années Relais Desserts. Il en fut un président exceptionnel et notre proximité au bureau pendant ces quinze années se transformèrent en amitié profonde. Passionnés et généreux, Frédéric et Hélène, son épouse, ont fait de la Maison Cassel une des plus belles pâtisseries de France.



Rencontres internationales Relais Desserts d'Annecy.

« Il y a plusieurs années, j'ai eu l'honneur de rencontrer Georges, Vergne. Son œil expert m'a évalué lors de ma candidature à l'association Relais Desserts. Ce moment a marqué le début d'une relation professionnelle et personnelle inestimable. Son exigence et son savoir-faire m'ont inspiré et ont jeté les bases d'une amitié durable et fructueuse avec la famille Vergne.

Avec Éric, le fils, ce lien s'est transformé en une véritable collaboration mais surtout une amitié sans nom. Ensemble, nous avons travaillé sans relâche pour faire évoluer la pâtisserie française, en alliant tradi-

tion et modernité, en innovant sans cesse, tout en restant fidèles aux valeurs qui font la réputation de notre métier : l'excellence, la créativité et la passion, les fondamentaux de Relais Desserts

La Pâtisserie Vergne n'est pas seulement un lieu où l'on vient savourer des douceurs exquises, c'est aussi un temple de l'art pâtissier où chaque création est le fruit d'un savoir-faire transmis de génération en génération. C'est cet héritage que nous célébrons aujourd'hui, tout en regardant vers l'avenir avec enthousiasme et détermination.

“ Ce lien s'est transformé en une véritable collaboration mais surtout une amitié sans nom ,”

En ce jour de fête, je tiens à exprimer ma gratitude et mon admiration à la famille Vergne. Merci pour votre amitié, votre inspiration et pour tout ce que vous apportez au monde de la pâtisserie. Je suis convaincu que les prochaines décennies seront tout aussi brillantes, pleines de nouvelles réussites et délicieuses créations.

Joyeux 60^e anniversaire à la Pâtisserie Vergne ! »

Michel Belin

Membre fondateur de l'association Relais Desserts, il en est encore le trésorier et un membre très actif. Le temps n'a pas de prise sur sa passion. Chocolatier de renom, il a fait d'Albi une capitale de la gastronomie bien au-delà du pays Cathare.

« J'ai connu Georges Vergne à Paris le 21 juin 1982, au 1^{er} séminaire de Relais Desserts : beau gabarit de rugbyman, portant barbe, jovial et attentif. De suite, j'ai pensé « C'est un gars de chez nous », vous savez, le territoire qui va de Bordeaux à Montpellier. Et bien non... c'était un gars du Nooood ! On s'est connus, on s'est plu, et comme le petit jeune que j'étais lui posait plein de questions sur notre métier, sa conclusion a été

sans appel ; viens me voir à Audincourt. J'y suis allé, j'ai vu, et j'ai compris... Il faut donner pour recevoir et il m'a beaucoup donné en conseils et en amitié .

“ Il faut donner pour recevoir et il m'a beaucoup donné en conseils et en amitié ,”

Lors de ce séjour j'ai rencontré un petit bout de femme pleine d'énergie, de bonne humeur, Roselyne, l'épouse de Georges, et un frère adolescent style trois quart aile, bien poli, étudiant appliqué, d'une éducation sans reproche. Avec lui nous avons partagé des matchs...pas de rugby, mais autour d'une table de ping-pong. Il m'a

terrassé, il m'a pulvérisé, mais j'ai résisté. Depuis Éric et moi sommes amis.

Le temps s'est écoulé. Après un apprentissage, un parcours de haute volée, il est devenu un grand pâtissier au même titre que son père. Il a depuis obtenu de nombreuses distinctions nationales et internationales, le mettant au plus au niveau de notre profession tout en gardant cette volonté « de fer » de respecter le produit et un savoir-faire de plus de 60 ans par un service et une qualité qui est aujourd'hui une référence pour tout Relais Desserts et notre pays.

Un grand bravo pour Corinne et Éric, ainsi que toute son équipe !

Longue vie à la Maison Vergne et bel anniversaire pour ses 60 ans ! »



Séminaire Relais Desserts de Ferrières 2023.

Relais Desserts, l'excellence de la pâtisserie

**Un engagement au quotidien depuis plus de 40 ans,
qui contribue à la renommée de la Maison Vergne**

Depuis 1981, Relais Desserts, présidé actuellement par Vincent Guerlais, pâtissier à Nantes, rassemble l'élite mondiale de la Haute Pâtisserie française, afin de la faire rayonner aux quatre coins du globe. Ce club rassemble une centaine de pâtissiers et chocolatiers de 19 pays, sur le devant de la scène gourmande ou tout simplement incontournables dans leur région.

La technique maîtrisée sur le bout des doigts, associée à une précision millimétrée, constitue la colonne vertébrale de l'univers créatif sur laquelle chaque membre s'appuie pour exprimer sa sensibilité propre, et concrétiser ses inspirations.

Relais Desserts est donc garant d'un savoir-faire inégalé et d'une exigence de qualité poussée à son paroxysme, permettant de passer le témoin de génération en génération.

En 1982, Georges Vergne intègre l'association. Il sera membre du bureau pendant dix ans et sera en charge des admissions. En 1999, Éric le rejoint. Il en sera le secré-

taire pendant dix ans, puis vice-président pendant cinq ans, et enfin membre du comité de pilotage du projet Cacao Forest.

Une exigence de qualité poussée à son paroxysme

« Nous partageons au quotidien les valeurs de cette association unique et tentons tous les matins de nous en montrer dignes. Être membre des Relais Desserts, c'est un engagement et aussi un incroyable outil de transmission, d'émulation et de fraternité.

C'est ma deuxième aventure professionnelle et humaine. Je n'exercerai pas mon métier de la même façon, si je ne l'avais pas enrichi de cette implication tant au niveau professionnel qu'associatif et la Maison Vergne ne serait pas ce qu'elle est sans Relais Desserts », déclare Éric Vergne.

> PLUS D'INFOS SUR
WWW.RELAIS-DESSERTS.NET



Les membres de « Relais Desserts » réunis à New York.

Vergne, Entreprise du Patrimoine Vivant

**Le label EPV,
une reconnaissance nationale de notre savoir-faire**

C'est à l'approche des 50 ans de la Maison Vergne que l'idée est venue à Éric et Corinne de solliciter l'obtention du label « Entreprise du Patrimoine Vivant ». « L'envie de reconnaître l'excellence du savoir-faire de notre Maison tout en l'inscrivant dans un futur prometteur », expliquent-ils. Une façon de rendre hommage à ses créateurs et d'indiquer la voie à suivre : l'excellence.

L'exigence du goût selon Vergne

Éric, quel est votre métier ?

Pâtissier, mais aussi chocolatier et traiteur ; je crois que je suis avant tout un gourmand qui aime faire tout à la fois... Si la pâtisserie demeure la base de ma profession, le chocolat et la cuisine sont les deux autres piliers de mon activité professionnelle. »

À quand remonte votre histoire d'amour avec le métier ?

Je suis pratiquement né dans la boutique, et tous les matins je traversais le laboratoire pour aller prendre mon petit-déjeuner avant d'aller à l'école. Au retour, je prenais mon goûter sur les marches du salon de thé. J'ai commencé à aider à la plonge pendant mes vacances, puis, en grandissant, je « montais » la chantilly des vacheries. Les mercredis, j'aidais aux macarons : cuisson le matin et garnissage jusqu'à 15h. Ce qui me faisait arriver un peu tard dans les boums de l'après-midi... »

Quels ont été vos modèles ?

J'ai eu la chance d'être formé par trois hommes d'exception à commencer par mon père, puis Gérard Bannwarth de la Maison Jacques à Mulhouse, et Lucien Peltier, à Paris. Ils m'ont montré comment être un bon pâtissier et un bon chef d'entreprise.

Comment faire pour créer une nouvelle pâtisserie ?

Avec Fabien, notre chef pâtissier, nous cherchons à faire une pâtisserie lisible et conforme au goût qu'elle doit avoir. Son décor soigné et élégant est conçu comme la promesse de sa dégustation. En cela, nous poursuivons le chemin tracé par Georges, mon père.

Plus qu'une pâtisserie d'artiste, nous souhaitons faire une pâtisserie d'artisans. L'artisan doit se réinventer chaque jour. L'artisan met tout son talent dans la répétition quotidienne du geste juste. Je ne sais pas quel est le plus difficile des deux.

L'ambition de notre Maison n'est pas de présenter une pâtisserie qui fait du bruit, mais qui, au contraire, impose le silence parce qu'elle est une évidence. Et quand on croit avoir touché au but, on s'aperçoit qu'il faut retravailler, évoluer encore et encore, pour essayer de se rapprocher de l'excellence.



Éric Vergne et Fabien Jobard, chef pâtissier et associé de la Maison, préparent avec minutie le gâteau Lorrain.



NOTRE CHOCOLAT SIGNATURE

Un chocolat unique en noir... et en lait !

La création d'un premier chocolat « Signature noir », il y a 6 ans, marquait, pour la maison Vergne, la volonté de partager sa vision du chocolat. Celle d'un goût unique mêlant intensité et harmonie au plus près de la vérité de son terroir.

Ce soixantième anniversaire est l'occasion de présenter « Signature lait », le nouveau chocolat maison, au lait, qui s'inscrit dans la continuité de cette démarche.

Pour le réaliser, les fèves du Brésil et de Saint-Domingue ont été sélectionnées. La dégustation offre des notes de caramel qui intensifient la saveur chocolat au lait, tout en conservant une douceur naturelle, sa texture onctueuse et crémeuse.

Il est le fruit d'un travail collectif au sein de l'équipe de La Chocolaterie.



Le chocolat « Signature lait » créé par Pauline, Fabien et Léa avec Corinne et Éric Vergne.

L'ouverture de La Chocolaterie

Après Audincourt et Belfort, la Maison Vergne a créé un nouvel établissement en 2016, baptisé tout simplement « La Chocolaterie ». Tout simplement, mais tout un programme !



Le bâtiment est sorti de terre en 2016, au Pied des Gouttes, à Montbéliard. Un nouvel outil de travail est imaginé pour recevoir de nouveaux équipements mais aussi le matériel déjà présent à Audincourt comme cette magnifique broyeuse trois cylindres refroidis par eau ; une machine suisse destinée à fabriquer les pralinés, un matériel rare datant de plus de 60 ans et entretenu avec beaucoup de soin. C'est en partie grâce à cette machine que la Maison Vergne a décroché le label « Entreprise du Patrimoine Vivant ».

Transparent, vivant, gourmand

Ce site de production et de vente a été voulu transparent, vivant, gourmand. Ainsi, l'atelier, séparé du magasin par une large baie vitrée, se livre au regard des clients qui peuvent ainsi voir la fabrication des chocolats pralinés, ganaches, pâte d'amandes, etc.



Léa Chaplain, chef chocolatière de la Maison depuis 17 ans, en action avec la broyeuse 3 cylindres



Découvrez
nos assortiments
de chocolats

vergne

Les équipes Vergne

Des femmes et des hommes se sont succédé pendant 60 ans pour contribuer à la réussite de la Maison.

À l'automne 1964, Georges et Roselyne commencent leur aventure avec un apprenti pâtissier et une aide vendeuse.

Désormais, l'effectif se compose de 30 salariés : 10 dans les boutiques et 20 en pâtisserie, au laboratoire chocolat, et en cuisine.

En soixante ans, ce sont près de 350 personnes qui sont venues, un temps, partager l'aventure et la plupart des responsables de poste, ont commencé leur formation au sein de la Maison.

350
personnes
en 60 ans

Avant d'être proposé dans les vitrines, le travail est réalisé dans des « laboratoires » qui sont organisés par postes : entremets et petits gâteaux - viennoiserie et tartes - traiteur - glaces - cuisson - chocolaterie et confiserie - plonge - livraison, et chaque responsable de poste forme son ou ses apprentis, homme ou femme.

« L'état d'esprit qui nous anime s'inspire du rugby, où chacun trouve sa place et apporte au collectif ».



Roselyne, avec ses vendeuses, en 1992.



L'équipe en 2016.

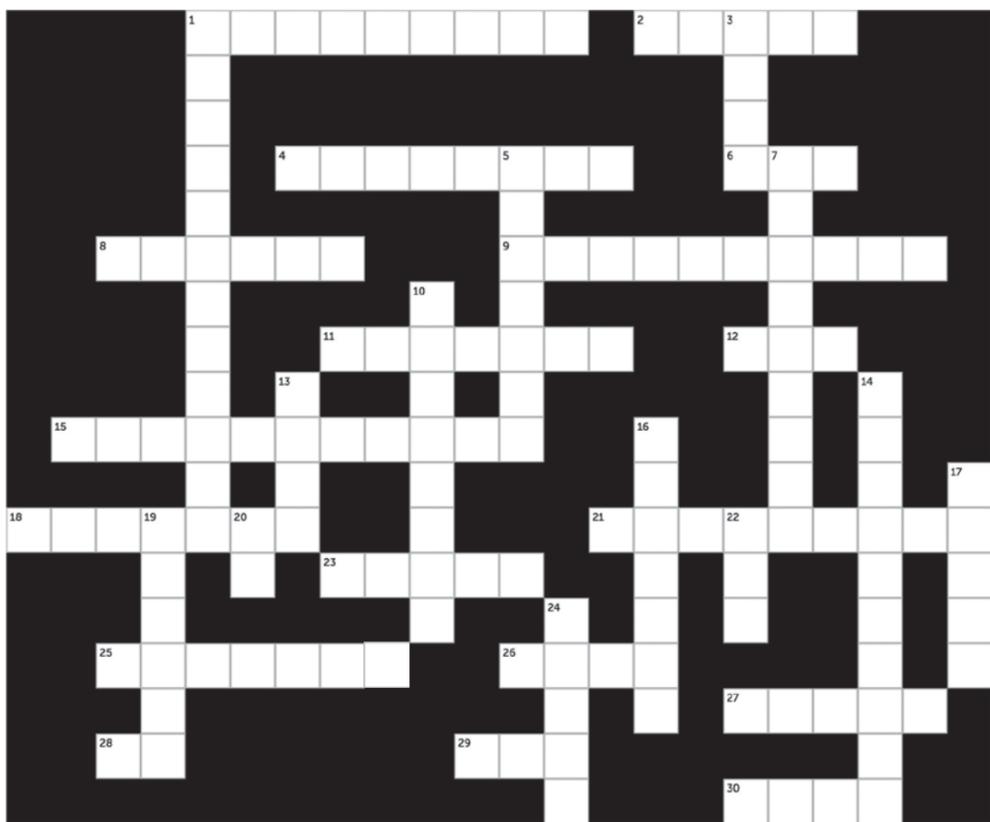
Mots croisés

HORIZONTAL

- Le premier plat traiteur de la Maison
- Éric y a fait des Master class en 2007
- Italienne, suisse ou française
- Un label dont nous sommes fiers
- Une forme de macaron
- Sentiment de joie en partageant des projets ensemble
- Un gâteau de voyage
- John et Frédéric y sont les représentants de Relais Desserts
- Le moins capital des sept
- Ce n'est pas Vergne qui va vous en priver
- Elle est anglaise avant de recevoir une crème montée
- Biscuit pour une bûche
- Père fondateur
- Nous le côtoyons à Belfort, depuis 1991
- Peuvent se garnir de crème pâtissière, de chantilly ou de glace vanille
- Peut sublimer un palet
- Se réinvente à chaque fois
- Jean Anthelme en a écrit sa physiologie

VERTICAL

- Charlie a la sienne
- Des petits chocolats peuvent y mener
- Pour recouvrir avec goût
- Seul un gourmand peut l'être
- Pour bien recevoir ses convives chez soi
- Le nôtre vient de la GAEC du soleil levant
- Là où tout a commencé
- On le broie pour le révéler
- L'ami Pierre
- Umami est la cinquième
- Relais Desserts en plus court
- Notre praliné est notre nature
- Pour fêter nos 60 ans



SOLUTION > Horizontal : 1. coulibiac / 2. Japon / 4. menthe / 6. EPV / 8. tulipe / 9. admiration / 11. jorain / 12. USA / 15. gourmandise / 18. dessert / 1. bavaroise / 23. roule / 25. Georges / 26. Lion / 27. choux / 28. or / 29. art / 30. goût > Vertical : 1. chocolaterie / 3. Pape / 5. glaces / 7. pâtissier / 10. traiteur / 13. lait / 14. Audincourt / 16. praliné / 17. Hémé / 19. saveur / 20. RD / 22. ADN / 24. Sixty

