

[Une Gaufrette Saperlipopette]

RENOUER AVEC L'AUTHENTICITÉ

Pâtisseries depuis toujours, Eric Michaux et son épouse Bénédicte ont lancé, il y a 5 ans, Une Gaufrette Saperlipopette. Cette enseigne gourmande aux saveurs d'antan fait battre le cœur historique de Liège. Un modèle à succès, répliqué avec l'ouverture d'une boulangerie puis d'un comptoir à glaces. Rencontre avec des artisans consacrés jusque dans la presse japonaise.

AUORE JOLY

On connaît souvent Eric et Bénédicte Michaux en tant que fondateurs des boulangeries-pâtisseries Question de goût. Cette aventure terminée, ils ont lancé trois ans plus tard une Gaufrette Saperlipopette, grâce à un financement de type 3F (ndlr : Family, Friends & Fools) : « Avec ce que nous avons réuni de fonds propres, nous avons acheté un gaufrier en seconde main puis rénové, avec tous matériaux de récup', le petit rez-de-chaussée qui allait accueillir Une Gaufrette Saperlipopette », se souvient Bénédicte. La suite est affaire de bonnes rencontres, comme l'explique Eric : « À Villers-l'Évêque, aux Moulins Bodson, l'ingénieur agronome Dominique Lepièce avait mis au point une farine dans la plus pure tradition. Nos domaines d'expertise se complétaient : il avait la matière première et moi, les secrets de fabrication. Il en a été de même pour les œufs, le lait et les fruits : nous nous sommes vraiment tous trouvés entre acteurs locaux avec la même approche zéro additif et 100 % responsable ».

Fabrication artisanale et à taille humaine

À mesure que la file s'allongeait sur le trottoir de la rue des Mineurs et que les gourmands venaient de plus en plus loin, ces artisans boulangers auraient pu voir plus grand. Ou encore investir dans l'outil, afin d'augmenter leur cadence de production. « Nous avons préféré continuer de miser sur une fabrication artisanale et à taille humaine », explique Bénédicte. Aussi ont-ils décliné les offres qui leur ont été faites à ce jour par de grands noms de l'industrie agro-alimentaire. En toute indépendance, leur petite entreprise continue d'accroître son offre et de se diversifier : après la confiserie, en 2014, et la boulangerie, en 2015, ils ont ouvert une glacerie artisanale, au printemps dernier, en même temps qu'ils passaient en société.

Bien gérer la croissance

En juin, les résultats de la confiserie avaient déjà dépassé ceux de toute l'année 2018



L'équipe d'Une Gaufrette Saperlipopette, en octobre dernier, lors des Coteaux de la Citadelle.

tandis que ceux de la glacerie étaient 12 fois supérieurs à ceux escomptés dans le business plan. Durant la pleine saison, l'équipe compte au total une quarantaine de collaborateurs. Les trois adresses se complètent et se supervisent d'autant plus facilement qu'elles sont l'une en face de l'autre. Depuis quelques mois, Eric et Bénédicte ont, en plus d'eux-mêmes, un 3^e administrateur, Marc Gillet, qui est leur ancien expert-comptable. À l'atelier, Paul Degard, le maître pâtissier chez qui Eric a fait ses armes, les a rejoints à temps partiel. Eric se veut fort de l'expérience : « Nous avons connu avec Question de goût un succès fulgurant. Cela aura été une ébauche, qui nous aura permis de dessiner avec recul les contours d'Une Gaufrette Saperlipopette ».

De la qualité sur toute la chaîne de valeur

Bénédicte porte bien son surnom de « Mme Chouquette » : elle accueille chacun avec cette petite pâtisserie, et ce, même en période d'affluence. Ceci pour remercier les clients de leur patience. Afin de préserver cet accueil « comme chez mamy », les grosses commandes doivent être enlevées au magasin et conditionnées par les clients. C'est le cas des particuliers ou entreprises lors de grandes

occasions. Pour cette même raison – alors que certains préfèrent booster leur chiffre en cette période – Une Gaufrette Saperlipopette sera fermée entre Noël et Nouvel An. Ces artisans ne souhaitent en effet pas s'aligner sur un certain modèle : écouler de grandes quantités qui auraient été surgelées des mois à l'avance. Pas de glace non plus, car cette part d'activité sera suspendue jusqu'au retour des beaux jours. Une vision pragmatique partagée par la nouvelle génération. Les fils, Emile et Augustin, nous ont rejoints lors de cette interview. Quand ils ne finissent pas les phrases de leurs parents, ils les commencent. Ils mettent eux aussi la main à la pâte, avec le même savoir-faire et selon la même tradition.

Sur TripAdvisor, l'enseigne est 1^{re} de sa catégorie sur 21 ; elle y comptabilise 5 ans de commentaires exclusivement positifs. En 2018, Une Gaufrette Saperlipopette a reçu le 1^{er} prix de la catégorie Gastronomie aux Étoiles liégeoises de l'année, ainsi que le titre de Citoyen d'honneur de la Ville de Liège.

UNE GAUFRETTE SAPERLIPOPETTE

Rue des Mineurs 7 à 4000 Liège

Tél. : 04 222 37 13

bonjour@une-gaufrette-saperlipopette.be

www.une-gaufrette-saperlipopette.be