

Fondée en 1820, la maison « Auer » change de main

La plus ancienne chocolaterie parisienne, « À la Mère de Famille », a repris l'emblématique fabrique de fruits confits niçoise. Sans dénaturer l'identité ni les produits cultes du lieu.

Cela fait 24 ans que je suis dans le métier et je n'ai jamais goûté de fruits confits comme ceux-là ! » Ceux d'Auer. Ces fraises, ananas, figues, clémentines, poires... gorgés d'une douceur magique, dont Steve Dolfi, son père Étienne, son frère Jonathan et ses deux sœurs Sophie et Jane sont désormais les gardiens, les détenteurs, les transmetteurs. La famille Dolfi, propriétaire, entre autres enseignes, des boutiques À la Mère de Famille, plus ancienne chocolaterie de Paris, vient de racheter le fonds de commerce à Thierry Auer. Au début du mois, Auer a changé de main. Est-ce à dire que les Dolfi ne vont faire qu'une bouchée de la maison suisse implantée 7, rue Saint-François-de-Paule en 1820 ? Pas du tout. Malgré cette reprise, le savoir-faire Auer, sa tradition, son identité, sa pérennité, ne seront pas... chocolat !

Arrêt du sucre pour Thierry

Steve Dolfi a reçu *Nice-Matin* dans les murs rococo de la boutique au style florentin. Un peu dans le même genre que celles que lui et les



Steve Dolfi, un des nouveaux patrons de la « Maison Auer », reprise... en douceur pour un changement dans la continuité. (Photo Cyril Doderigny)

siens sauvent et mettent en avant depuis des années (lire par ailleurs). Il s'est exprimé sur leurs motivations et leurs projets auréolant le destin d'Auer. Un discours rassurant pour l'avenir de la bonbonnière, qui régale les Niçois depuis cinq généra-

tions. Thierry Auer, 58 ans, n'était pas présent et malgré nos sollicitations n'a pas souhaité s'exprimer. Pourquoi vend-il ? « Il n'avait pas envie de continuer et ses enfants ne souhaitaient pas reprendre l'affaire. Il a vu ce que nous faisons et

a compris que nous n'allions pas dénaturer cette belle maison », argumente Steve. Ce dernier vient à Nice depuis longtemps. Auer et ses délices, fabriqués, à la même adresse, depuis la seconde moitié du XIX^e siècle par le confiseur suisse

Henri Auer et sa descendance, il connaît. Par toutes ses papilles. « Lorsque mon frère m'a parlé de la possibilité de racheter Auer, j'ai dit oui. Ce qui nous a plu ? Tout : l'enseigne, les recettes, la manière de fabriquer les fruits confits que les gens adorent. Un temple exceptionnel à la charge historique puissante. »

Conservation

Les fruits confits resteront-ils les mêmes ? Oui : « Thierry nous a montré comment les préparer. » Ils seront donc toujours faits ici, avec des fruits frais de saison savamment préparés dans des chaudrons de cuivre. Même technique. Même artisans pour les staser, car « l'équipe actuelle – deux personnes en production et cinq ou six en magasin – reste en place elle aussi ».

La plupart des produits Auer demeureront sur les présentoirs. À l'instar des amandes princesses, « tellement différentes des autres ». En revanche, elles sortiront de la fabrique que les Dolfi exploitent à Tours. Eux aussi concoctent des tueries gustatives, notamment des pralinés et des enroba-

ges chocs ! Eux aussi connaissent tous les métiers du chocolat, depuis la fève jusqu'au bonbon fourré. Leurs créations cohabitent donc naturellement avec les pépites d'Auer et on nous promet l'arrivée de nouvelles recettes de pâte à tartiner : « Une douce, une à la légère amertume, une troisième à peine croustillante. »

Valoriser au mieux

Et la décoration ? Va-t-elle changer ? « Si, éventuellement, mon architecte trouve une idée pour conserver l'âme du lieu tout en le rénovant un petit peu afin de mieux présenter des produits comme les fruits confits, nous ne serons pas contre. »

Évoluer sans frelater l'identité et le savoir-faire originaux. C'est tout le discours de cette famille qui a la bosse de la cabosse, mais qui n'est pas Carabosse : « Si nous ne voulions pas d'Auer, nous aurions implanté une boutique À la Mère de Famille à la place, mais ce n'est pas notre objectif, qui est de valoriser au mieux l'enseigne Auer et faire en sorte qu'elle soit encore plus belle et plus forte. »

CHRISTINE RINAUDO
crinaudo@nicematin.fr

Passeurs de saveurs ancestrales depuis 2000

Chez les Dolfi, on aime l'ancien, le suranné, le rétro ! Le plus vieux chocolatier parisien est dans son giron. Le plus vieux pâtissier aussi, Stohrer, fondé en 1730 à Paris par « Nicolas Stohrer, pâtissier du roi Louis XV et inventeur du baba au rhum ».

Au départ, les Dolfi, parisiens mais plus anciennement alsaciens, sont des fabricants de bonbons et de chocolats. « Nous fournissons différents clients, dont À la Mère de Famille, 35, rue du Faubourg-Montmartre, avec sa façade d'époque, raconte Steve. Or, le responsable n'avait pas de reprenneur. Nous nous sommes lancés dans l'aventure, sans trop nous rendre compte de l'immensité de la tâche. Mais, petit à petit, nous avons appris et développé l'enseigne. »

À l'opposé d'un groupe

C'est avec cette enseigne fameuse,

rachetée en 2000, que démarre l'aventure « sauvegarde » du patrimoine chocolatier et confiseur français chère au cœur de cette famille indépendante, qui se veut « à l'opposé de ce que les gens redoutent d'un groupe ». Envie de faire bien. De faire bon. La passion des institutions et de leurs recettes ancestrales devient virale chez les Dolfi. D'autres magasins, une quinzaine, sous l'enseigne À la Mère de Famille fleurissent à Paris et environs. Les raisons du succès, au-delà de la qualité créative et des saveurs régulières ? « À Paris, il y a eu la vogue des chocolatiers un peu hautains. Nous, on a comme clients les joailliers au top et La Poste ! »

Performance et bienveillance

D'autres grandes maisons historiques et gourmandes rejoignent le clan familial : Stohrer, Au Négus

(fondée en 1893, à Nevers), Les Palets d'Or (fondée en 1898, à Moulins), Henriët (depuis 1946, à Biarritz), etc. « Nous possédons 51 boutiques toutes différentes. »

La conservation du nom, des méthodes d'antan, de l'authenticité forte de chaque affaire rachetée contribue à la performance des Dolfi. Et à leur bonne réputation, tant rigoureuse que sociale et bienveillante : sélection pointue et directe des matières premières et prise en compte des conditions de production sur place. « Nous visitons les plantations tous les ans à Madagascar, en Haïti, au Pérou, au Venezuela... Nous maîtrisons tout du début à la fin de la production. » Comme le praliné, « élaboré de A à Z avec des noisettes françaises, des amandes et pistaches de Sicile ». L'humain compte aussi : « Par le biais du cacao, on aide à reconstruire des villages haïtiens. »



La fratrie Dolfi. De gauche à droite, Jonathan, Jane, Sophie et Steve. Des passeurs de saveurs. (DR)