

## | ARTISANAT |

# La pâtisserie Riss fière de son label « fabriqué maison »

L'établissement de Riedisheim est le premier à obtenir le nouveau label, pour l'instant uniquement alsacien, dans la région mulhousienne.

Rien n'empêche jusqu'à présent de s'afficher pâtissier et de vendre des produits fabriqués à l'aide de pâte à choux déjà faite, de crème réalisée à partir de poudre ou de margarine à la place du beurre. Mais désormais, en Alsace, la vraie pâtisserie maison pourra être garantie par un label.

« C'était une volonté depuis longtemps au niveau national », explique Christine Riss qui tient avec son mari Thierry, une pâtisserie à Riedisheim. « Mais c'est finalement l'Alsace qui a créé seule ce label pâtisserie de fabrication maison. On aimerait que d'autres régions nous rejoignent bien sûr. »

**« Nous cherchons toujours à garder le juste prix »**

Pâtissier depuis trente-deux ans, Thierry Riss a toujours utilisé de vrais produits nobles : beurre, œuf, lait, fruit... et a donc postulé sans crainte pour obtenir le label. « Nous avons eu un audit pendant une demi-journée. Tout a été vérifié : les recettes, les factures, l'atelier et les employés ont été interrogés », explique-t-il. Seule entorse possible à la règle du tout fabriqué maison : vendre des produits réalisés par un confrère qui respecte les mêmes consignes. « On a le droit de se dépanner. Par exemple, nos chocolats sont vendus par d'autres pâtisseries. »

Pour l'instant, la pâtisserie Riss est la seule de la région mulhou-



Thierry et Christine Riss, à Riedisheim, sont les premiers de la région mulhousienne à obtenir le label « pâtisserie de fabrication maison ».

Photo L'Alsace/I.L.

sienne à pouvoir afficher le label. À Saint-Louis, la maison Bauer, et à Munster, la pâtisserie Gilg l'ont également obtenu. « Dans l'agglomération de Mulhouse, une douzaine de pâtisseries pourraient avoir le label et il pourrait y en avoir environ 300 pour l'ensemble de l'Alsace. Mais certains estimeront que leurs clients savent déjà que leur fabrication est maison », poursuivent Christine et Thierry Riss. Pour eux, afficher ce logo en forme de cœur avec « une cerise sur le gâteau » est aussi un moyen de mieux communiquer avec la clientèle.

« On peut expliquer qu'utiliser de bons produits et fabriquer

maison, ça a un coût. Mais nous cherchons toujours à garder le juste prix. Y compris en n'utilisant pas ou peu certains ingrédients comme le yuzu (un citron du Japon) qui est très cher. Quand les prix des matières premières augmentent, nous ne réduisons pas les quantités dans les recettes. L'an passé par exemple, le prix du beurre était au plus haut au moment de la galette mais nous avons gardé la même recette et les mêmes prix. »

Dans le cas où un pâtissier ne décrocherait pas sa labellisation, l'audit peut aussi le pousser à changer ses pratiques pour évo-

luer dans le bon sens. « Il faut aussi savoir que le label n'est pas acquis à vie. Un contrôle est toujours possible et le logo peut être retiré. C'est comme les étoiles pour un restaurant. »

Et lorsque ce label sera davantage connu, les consommateurs qui entrent dans un établissement où le logo est absent, pourront aussi demander pourquoi.

Isabelle LAINÉ

**SE RENSEIGNER** Pour connaître la liste des pâtisseries d'Alsace ayant obtenu le label : [www.patisseriesdubasrhin.fr](http://www.patisseriesdubasrhin.fr) ou Facebook : corporation des pâtisseries du bas-rhin