

La cuisine du monde mijote dans du Mauviel



30 000 à 40 000 produits sont fabriqués chaque mois par Mauviel.

Cette société familiale, installée depuis 1830 à Villedieu-les-Poêles, fournit aussi bien les chefs étoilés que le grand public en ustensiles de cuisine. En cuivre mais aussi en alu et en inox.

Les Sourdins l'appellent souvent « les Cuivres Mauviel » mais voilà de nombreuses années que l'entreprise, créée au

XIX^e siècle à Villedieu-les-Poêles, utilise d'autres matériaux pour fabriquer ses ustensiles de cuisine. Des casseroles, poêles, bassines à confiture, poissonnières, marmites, cocottes, etc., adoptées par les plus grands chefs, tels qu'Alain Ducasse ou Joël Robuchon. « **En 2011, le chef qui a gagné le Bocuse d'or, Ramus Kofoed, un Danois, a fait tout le concours avec l'une de nos gammes** », relève Valérie Le Guern -Gilbert, PDG de Mauviel.

Il y a quinze ans, la société sourdine vendait à 80 % aux professionnels et à 20 % au grand public. Aujourd'hui, le rapport s'est inversé. Une orientation stratégique qui s'est concrétisée par la mise en place, dès 2003, de gammes de produits dédiés au grand public.

« Made in Normandie »

Au début, Mauviel, c'est un atelier qui fabrique des ustensiles en cuivre. Normal dans la cité sourdine, qui travaille ce matériau depuis près de 800 ans. « **Jusqu'aux années 1960, c'était un atelier plutôt artisanal.** » Une petite entreprise familiale, qui n'hésite pas à aller de l'avant. « **Armand Mauviel, mon grand-père, a rencontré notre premier client américain dans les années 1960...** » La toute fin des années 1960 marque un tournant. « **Mon père, Jean-Marie Le Guern, a développé une orientation plus industrielle et il a travaillé sur l'export à l'international.** »

Mauviel a une filiale aux États-Unis depuis 2004 et compte 130 représentants sur le marché américain. Dans d'autres pays, l'entreprise travaille avec des distributeurs exclusifs ; elle est présente à des salons un peu partout dans le monde.

« **On communique sur le Made in France. Et même sur le Made in Normandie.** » Car la production se fait toujours à Villedieu (pour certains produits grand public, Mauviel fait appel à des sous-traitants).

Mauviel insiste aussi sur l'innovation, nécessaire. « **Aujourd'hui, notre entreprise est peut-être la seule au monde à travailler avec autant de matériaux différents.** » Au cuivre des débuts s'est très vite ajouté l'aluminium. « **Jusqu'à 1989, on utilisait de l'alu, du cuivre étamé ou du cuivre nu. Il y a d'ailleurs des produits que nous faisons toujours** », explique Valérie Le Guern, en désignant une braisière, « **un produit fait entièrement à la main en chaudronnerie, avec un intérieur en cuivre étamé** ». En 1989, Jean-Marie Le Guern a développé « **en partenariat avec un fournisseur, un bilaminé, cuivre intérieur inox** ». Et en 1995, Mauviel lançait un « **multicouches inox** ». Une évolution importante. « **Aujourd'hui, de plus en plus de chefs travaillent sur des plaques à induction, sur lesquelles on ne peut pas utiliser de cuivre.** » Et sur le marché culinaire mondial, le cuivre représente 5 %, contre 95 % pour l'inox.

Chaque année, une à deux nouvelles gammes sont lancées. Elles répondent à l'évolution des marchés, aux attentes différentes des clients, selon qu'ils cuisinent les pasta en Italie ou les ragoûts en Suède...

Émilie MICHEL