



*L'excellence en*

**A** **L** **S** **A** **G** **E**

CLAUDE KEIFLIN  
DOMINIQUE MERCIER

IGNACIO HAASER

LE SAVOIR-FAIRE DES ENTREPRISES



ÉDITIONS DU SIGNE



# EST FRITURE

## UNE MARÉE DE SAVEURS À L'ALSACIENNE

À Wintershouse, non loin d'Haguenau, Est-Friture perpétue une tradition alsacienne venue du Nord par le Rhin : celle du hareng, notamment sous forme de rollmops. En 35 ans, sa palette de poissons frits, fumés, cuisinés et harengs marinés s'est considérablement enrichie. Une production de type artisanal qui privilégie la fraîcheur et la qualité.

En 1979, la conserverie de poissons où Joseph Adam travaille comme chauffeur-livreur ferme ses portes. Après plus de dix ans de présence, le voilà au chômage. Il s'associe alors avec un autre salarié licencié pour reprendre l'activité de leur ancienne entreprise : la production et la vente de poissons frits et de rollmops. Ils investissent dans l'affaire leur prime à la création d'entreprise : Est-Friture est née. Le matériel de friture est installé dans la grange familiale de 150 m<sup>2</sup> à Wintershouse et une camionnette est achetée. Avec l'aide de leurs épouses, ils produisent en matinée des poissons frits (merlans, filets de cabillaud) et des rollmops qu'ils vont vendre au cours de l'après-midi aux épiciers, bouchers et grossistes en beurre, œufs et fromages du secteur. D'abord modeste, l'activité prend de l'ampleur assez rapidement. Est-Friture s'installe en 1982 dans une nouvelle unité de fabrication et de stockage

de 500 m<sup>2</sup> et lance un produit qui démarre en flèche : le hareng à l'ancienne (à la crème fraîche et aux oignons) selon la recette de la «Grand-mère Salomé». En 1986, la famille Adam rachète les parts de l'associé et contrôle désormais 100% du capital. Nouvel agrandissement en 1995 : Est-Friture emménage dans des locaux neufs de 1700 m<sup>2</sup> conçus pour assurer une fraîcheur maximale grâce à une organisation moderne de la production. L'entreprise emploie déjà 21 personnes. Malheureusement, un incendie détruit complètement ces locaux en 2003. Jean-Luc, le fils de Joseph Adam, rapatrie la production dans les anciens locaux pendant qu'un nouveau bâtiment est reconstruit sur le site sinistré. En 2006, il prend la direction de l'entreprise au sein de laquelle six membres de la famille Adam travaillent aujourd'hui.



«La base même de notre activité, c'est un poisson de qualité qui va être travaillé à la main.  
Nous n'avons pas vocation à produire du poisson industriel.»



> Fumaison des truites



> Remplissage des harengs à l'alsacienne



> Production de Rollmops

#### LE HARENG, POISSON DE TRADITION EN ALSACE

Plus de 35 ans après la naissance d'Est-Friture, le produit phare des débuts est toujours là : le hareng. Un produit de tradition dans le nord de l'Alsace, venu de Hollande par le Rhin et la Moselle. Les Hollandais transforment le hareng depuis très longtemps, en le saumurant dans des fûts de bois appelés « caques ». Le hareng ainsi conservé peut être notamment préparé sous forme de rollmops : marinés dans une sauce à base de vinaigre, les filets sont enroulés autour d'un cornichon (en Alsace) ou d'oignons (dans le Nord). Traditionnellement, et pour des raisons de conservation, le hareng était transporté et arrivait sur les tables alsaciennes en hiver. Bien que la conservation puisse être aujourd'hui assurée sans problème toute l'année, cette saisonnalité du hareng a persisté en Alsace où on le consomme entre le début de l'automne et Pâques. Surtout dans le Bas-Rhin où la tradition du repas de hareng les soirs de « messti » (fête annuelle, équivalente de la « kilbe » haut-rhinoise) est toujours vivace.

Est-Friture décline le hareng sous bien d'autres formes que le rollmops : hareng à la rémoulade, à l'alsacienne (filets sans peau marinés dans une sauce à base de crème fraîche, yaourt, pomme, oignon et cornichon) et à l'ancienne. Dans ce dernier cas, le hareng est un « matjes », un poisson de haute qualité pêché juste avant la période de reproduction, qui n'est pas saumuré, mais simplement mariné dans une sauce de crème fraîche et d'oignon (plus quelques ingrédients tenus secrets...). Le filet de matjes est également proposé à l'huile. Les poissons achetés par Est-Friture proviennent tous de l'Atlantique Nord-Est. Il s'agit soit de poissons côtiers achetés à Boulogne et transformés dès le lendemain à Wintershouse, soit de poissons pêchés plus loin et qui sont saumurés en Norvège selon

les recettes de l'entreprise afin d'éviter un transport de poisson frais qui serait dommageable à sa qualité. Sous ces diverses formes, le hareng est à la base de l'une des quatre gammes de produits d'Est-Friture.

#### FRITS, CUISINÉS OU FUMÉS : POISSONS ET CRUSTACÉS DANS TOUS LEURS ÉTATS

La deuxième famille de produits est celle des poissons frits, soit farinés, soit panés, qui comprend une quinzaine de préparations : merlan et filet de cabillaud frits, nuggets, feshkechle, beignets de calamars ou de crevettes... Il faut citer aussi les semi-conserves de merlan ou de filet de hareng frits marinés dans le vinaigre brun, vendues dans les emblématiques « boîtes dorées » pour le merlan et « boîtes bleues » pour le hareng. L'entreprise accorde beaucoup d'importance à la qualité de ses approvisionnements : « Nous nous efforçons par exemple d'acheter du cabillaud d'hiver dont la chair est plus ferme et meilleure sur le plan gustatif », précise Anne Adam, en charge de la recherche et du développement. « La base même de notre activité, c'est un poisson de qualité qui va être travaillé à la main. Nous n'avons pas vocation à produire du poisson industriel ». Sur un marché du poisson en situation de pénurie, Est-Friture parvient à s'approvisionner grâce à ses fournisseurs qui sont des partenaires de longue date et récompensent sa fidélité. L'entreprise soutient la politique européenne des quotas car elle estime absolument nécessaire de protéger une ressource menacée.

La troisième famille de produits d'Est-Friture est composée de poissons et crustacés cuisinés : saumon, cabillaud, sandre, loup, coquilles St-Jacques, moules... S'y ajoutent des produits traiteurs, souvent des recettes traditionnelles

> Atelier poissons frits  
> Atelier harengs

« Chez nous, le travail reste largement manuel.  
Nous sommes encore des artisans malgré nos volumes de production. »

revisités à la façon de la mer : paëlla, lasagnes, cannellonis et même choucroute et couscous... « Nos cuisiniers produisent en petites séries, en petites quantités, à l'ancienne. Bref, comme à la maison, et c'est une des raisons du succès », commente le PDG Jean-Luc Adam. L'un des produits phares est la « crevette bleue », une crevette dont l'élevage a été mis en place par l'Ifremer (Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la mer) en Nouvelle Calédonie, donc selon des normes environnementales et sociales françaises exigeantes : « Certainement le meilleur produit d'élevage au monde », qui est cuit à Wintershouse.

Les poissons fumés forment la quatrième gamme de produits de l'entreprise. Celle-ci s'est lancée dans cette nouvelle spécialité il y a une dizaine d'années alors que seuls des producteurs d'Outre-Rhin répondaient à la demande locale. La gamme comprend aujourd'hui du saumon écossais de qualité supérieure, du hareng, du haddock et du maquereau, fumés au feu de bois (le process total peut durer une semaine selon la recette), à chaud ou à froid. En 2012, Jean-Luc Adam a racheté par ailleurs Frangil Gourmet, une entreprise alsacienne dont l'activité a été entièrement rapatriée à Wintershouse. Spécialiste de la truite élevée en France, Frangil Gourmet fume également du bar élevé en France, du féra (poisson rare et recherché du Lac Léman) et de l'anguille. À noter qu'en plus de toutes ces activités de production, Est-Friture distribue les produits de la marque Luc Odell : fonds de tarte et tartes flambées préparées.

#### UN TRAVAIL ENCORE TRÈS MANUEL

Est-Friture dispose bien entendu d'un outil de production moderne et vient notamment d'investir dans le rempla-

cement de l'une de ses deux friteuses (avec deux bandes transporteuses garantissant que les deux côtés des poissons sont frits de manière optimum) et dans l'acquisition d'un second fumoir. « Chez nous, le travail reste largement manuel. Nous sommes encore des artisans malgré nos volumes de production, précise Jean-Luc Adam. Notre savoir-faire repose sur des salariés qui sont là depuis très longtemps – trente ans pour certains – et qui ont pu transmettre leur savoir-faire aux plus jeunes. La relève est donc assurée ». Chaque poisson traité par Est-Friture fait par exemple l'objet d'un contrôle visuel afin d'éliminer ceux qui présentent des défauts.

En plus de la qualité des approvisionnements, la fraîcheur est une autre exigence essentielle. Les produits sont en grande partie réalisés à la commande : les commandes des clients sont prises jusqu'à 10h du matin, mises en production dans la journée et livrées dès le lendemain matin. L'entreprise assure elle-même les livraisons avec sa flotte de véhicules et a pu développer une activité complémentaire de transport afin d'éviter les déplacements aller ou retour à vide et préserver ainsi l'environnement. Ses produits sont commercialisés, via la grande distribution et les épiceries et boucheries indépendantes, dans le Grand-Est, en région parisienne et même – c'est un sujet de fierté pour l'entreprise – dans le nord de la France, région experte en matière de poisson. Est-Friture dispose par ailleurs de son propre magasin, ouvert du lundi au samedi, sur son site de Wintershouse : « Ce magasin est très important pour nous, explique le PDG d'Est-Friture. Grâce à lui, nous entretenons un rapport privilégié avec nos clients. Pour eux, nous élaborons chaque semaine des recettes originales et proposons du poisson frit du jour. C'est dans ce magasin que nous testons nos nouvelles recettes auprès des consommateurs. Il fonctionne donc comme une sorte



> Harengs à l'ancienne

de laboratoire du goût. » Dans ce magasin de proximité, les clients accèdent pour leur part à tous les produits d'Est-Friture et bénéficient d'une fraîcheur maximum.

Est-Friture commence à être un peu à l'étroit dans ses locaux qui totalisent 2000 m<sup>2</sup> de surface. Pour accompagner

son développement, l'entreprise va donc procéder en 2016 à une extension afin d'augmenter ses capacités et d'optimiser son process d'emballage et d'expédition.

« C'est dans ce magasin que nous testons nos nouvelles recettes auprès des consommateurs. Il fonctionne donc comme une sorte de laboratoire du goût. »



> Piquage des truites



> Coquilles St Jacques



> Filets de cabillauds frits



> La Boutique de Wintershouse



Entreprise familiale spécialisée  
dans l'élaboration de poissons frits, fumés, cuisinés et harengs marinés  
Plus de 200 000 harengs matjes travaillés par an pour la recette à l'ancienne  
Effectif : 30 personnes (Est-Friture et Frangil Gourmet)  
Chiffre d'affaires : 4 millions d'euros (avec Frangil Gourmet)



> Le Transport

