

BANLIEUE NORD

Liverdun Les Véritables madeleines de Liverdun ont quitté leur petite boutique pour s'installer en face de la gare, dans l'ancienne boulangerie-pâtisserie de Marcel Chenel, l'inventeur de la recette

Le nouvel écrin des madeleines

« C'est un retour aux sources », note Serge Chenel. « C'est là que mon grand-père, Marcel, boulanger-pâtissier, a perfectionné la recette des Véritables madeleines de Liverdun, après avoir pris la succession de son patron, Joseph Rouvenacht en 1924 ».

Les fameuses madeleines, commercialisées aujourd'hui par l'entreprise neustienne Clair de Lorraine, qui a repris l'affaire familiale Chenel en février 2015, ont quitté depuis lundi dernier leur petite boutique du 14, place de la Gare, ouverte il y a 80 ans, pour s'installer au 4, en face de la gare, dans l'ancienne boulangerie-pâtisserie où Marcel Chenel a débuté comme maître de Joseph Rouvenacht. Produites de façon artisanale depuis un siècle, les Véritables madeleines de Liverdun, atteignant une notoriété nationale en 1927 lors de la Journée gastronomique lorraine à Paris, bénéficient d'un nouvel écrin spacieux, aménagé pour les mettre davantage en lumière.

Un tour à madelines

Dès l'entrée dans le magasin, on fait face à un grand tableau représentant une grand-mère madeleuse dessinée dans les années 1920 par le peintre nancéien Jean Scherbeck. C'est évidemment



Photo ER

sur les Véritables madeleines de Liverdun natures vendues à la douzaine, par boîte de 25 ou 50, mais aussi mais à la mirabelle au chocolat noir et à la mirabelle au chocolat noir qui sont deux nouveautés ».

Clair de Lorraine a aussi eu l'excellente idée de rééditer la boîte traditionnelle en bois dans lesquelles les Véritables madeleines de Liverdun étaient commercialisées au début des années 1920. Un emballage vintage à offrir, rappelant les origines d'un savoir-faire artisanal qu'André et Pierre Chenel, les fils de Marcel Chenel, déçédés en 1936, ont su faire brillamment prospérer après la guerre. Les madeleines, toujours produites selon la recette d'origine, par deux pâtisseries travaillant dans l'atelier de fabrication

Les petits gâteaux en concurrence

La fabrication de madeleines à Liverdun a commencé en 1870 avec trois boulangers-pâtisseries profitant de l'afflux des Nancéiens qui venaient pour des bords de la Moselle. Joseph Rouvenacht, installé place de la Gare et fabriquant la « Madeleine de Liverdun », avait pour concurrents Louis Vautrot, implanté rue de la Gare et commercialisant « Les Madeleines de la Gerbe d'Or », ainsi qu'Emile Vernier, installé dans la Grande Rue et proposant « Les Madeleines de la Tour ».

Histoire d'un savoir-faire

► Au début du XXe siècle, Joseph Rouvenacht, boulanger-pâtissier, installe place de la Gare (aujourd'hui place de la Gare), commença à fabriquer des madeleines, aidé par son mitron, Marcel Chenel.

► En 1924, Marcel Chenel prit la succession de son patron et perfectionna la fabrication des madeleines sous l'appellation « Les Véritables madeleines de Liverdun ».

► Après une interruption due à la guerre et à la mort de Marcel Chenel en 1936, la production des madeleines reprit dès 1947 avec André et Pierre, ses fils, qui développèrent l'activité en les distribuant dans le Grand Est de la France, et en installant l'atelier de fabrication sur le plateau de Liverdun, à la ZAC de la Champagne.

► Serge Chenel, le fils d'André, a perpétué la tradition familiale tout en innovant avec la création de madeleines à la mirabelle.

► Le 24 février 2015, au Salon de l'Agriculture de Paris, Serge Chenel a été officiellement l'entreprise familiale à Vincent Ferry, patron de Clair de Lorraine, en lui confiant la recette secrète de son grand-père.

► Du 27 février au 7 mars, les Véritables madeleines de Liverdun seront exposées au Salon de l'Agriculture avec les autres produits lorrains commercialisés par Clair de Lorraine sous la marque « En passant par la Lorraine ». C'est déjà à Paris qu'en 1927, elles avaient gagné une notoriété nationale lors de la Journée gastronomique lorraine.

1980 à la ZAC de la Champagne (15.000 à 20.000 madeleines sont produites par jour), partagent les linéaires avec 700 produits lorrains et gourmands à la carte distribués par Clair de Lorraine (verrines au vin gris de Toul, Penté de mirabelle, grosseille, cerise grotte, framboise, miel, confitures, etc).

Désireux de perpétuer la tradition, Vincent Ferry, le patron de Clair de Lorraine, envisage d'installer prochainement dans le magasin un four pour cuire les madeleines et les faire déguster sur place aux clients.

avec-nous.com/produit/leal
Thibault CORNILLI

Le magasin est ouvert 7/7, de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h (commandes au 03.83.24.54.23 ou sur www.madeleinesdeliverdun.com)