



Septième génération à la tête de l'entreprise familiale, Valérie Le Guern, au-delà de son implication au sein de la manufacture, veut redynamiser la marque à l'export en misant sur l'excellence et la communication.

# MAUVIEL 1830

## recharge ses batteries

C'est en Normandie, dans la cité du cuivre, à Villiedieu-les-Poêles, que se niche ce petit bijou du patrimoine français, entre tradition et innovation. PAR ALICE JAUFFRET

Si vous vous êtes déjà rendu dans un magasin d'ustensiles de cuisine haut de gamme ou si vous avez visité la cuisine d'un grand chef, vous n'avez pas pu passer à côté d'un produit Mauviel 1830. C'est la référence en matière de batteries de cuisson. Depuis sept générations, l'entreprise familiale perpétue son savoir-faire tout en s'adaptant à de nouveaux marchés. L'aventure débute avec Ernest Mauviel en 1830. À cette époque, il fabrique des casseroles dans son atelier de Villiedieu-les-Poêles, ville connue pour son cuivre et ses fonderies. Année après année, le petit atelier s'agrandit. Aujourd'hui, c'est Valérie Le Guern, représentant la septième génération, qui est aux commandes de la prestigieuse manufacture.

### Du grand artisanat

Dans l'atelier de fabrication, une soixantaine d'artisans s'affairent autour de drôles de machines. Au départ, ce sont de simples plaques métalliques qui entrent chez Mauviel. Elles vont ensuite être découpées en fonction de l'ustensile désiré : pour une casserole, par exemple, un carré sert de base. La plaque, découpée en cercle, est graissée, il faudra ensuite lui donner sa forme à l'aide d'une presse



Étamage et rivetage, deux étapes essentielles dans la fabrication.



hydraulique, c'est ce que l'on appelle l'emboutissage ou le repoussage. Le graissage permet à la plaque de se plier sans se casser. Une fois l'ustensile lavé (chez Mauviel 1830, toute l'eau est traitée en interne), il poursuit sa fabrication avec le rognage : taille des bords et des retouches. À l'issue de cette étape, la forme est définitive. Mais attention, la fabrication est loin d'être terminée ! Vient ensuite une étape purement esthétique : le rayonnage ou polissage, qui consiste à polir le produit afin de lui donner une brillance particulière. Une machine dotée de cinq brosses effectue cette manœuvre importante, à l'issue de laquelle le corps de l'ustensile de cuisson sera terminé. Il ne manque qu'à fixer la monture à l'aide de rivets inoxydables. Ce ne sera qu'à la suite d'un ultime nettoyage et d'une vérification minutieuse que les pièces seront emballées et expédiées.

### Du cousu main

Certains ustensiles exceptionnels, comme la turbotière ou la fameuse braisière, sont fabriqués en chaudronnerie, c'est-à-dire que toutes les étapes, de la découpe à la soudure, sont réalisées à la main. Ainsi, l'étamage consiste à appliquer une couche d'étain à l'intérieur du produit afin qu'il ne s'oxyde pas au contact des aliments salés : des pépites d'étain sont fondues directement à l'intérieur de la pièce par une flamme à plus de 200 °C. L'étain fondu est ensuite étalé à la main à l'aide d'un coton spécial. Dans l'atelier martelage, le professionnalisme est tout aussi impressionnant : l'ustensile de cuisson est consciencieusement martelé par une machine rythmée par les mouvements d'un artisan au savoir-faire devenu rare. Le catalogue Mauviel 1830 compte plus de 900 références et, si toutes les pièces prennent un chemin différent en fonction de leur usage, toutes sont produites ici par des ouvriers devenus maîtres de leur art. Ils réalisent les ustensiles Mauviel avec la plus grande attention et des techniques ancestrales qui se transmettent de génération en génération. Vous l'aurez compris, une poêle Mauviel est bien plus qu'une simple poêle puisqu'elle est le fruit d'une passion qui dure depuis presque deux siècles. Destinés au départ aux professionnels, les produits Mauviel ont ensuite été élaborés pour les particuliers avec des matériaux plus accessibles et un prix abordable.



### EXPÉRIENCE IN SITU

En juin dernier, toujours à la pointe de l'innovation et à l'écoute de ses clients, la manufacture a inauguré son laboratoire culinaire In situ 1830. Cet atelier doté d'un magnifique piano de cuisson de 1,60 m encastré dans une structure centrale pouvant accueillir jusqu'à 12 personnes

a pour but de faire vivre au visiteur une expérience culinaire complète. Comme l'explique Yannick Alléno, chef triplement étoilé partenaire de la marque, les produits Mauviel 1830 lui permettent de traduire à la perfection ce qu'il souhaite exprimer à travers la cuisson. In situ 1830 est

un véritable lieu de vie culinaire où la marque défend le bien-manger et le bien-cuit. La gamme Mauviel y est évidemment présentée mais c'est aussi l'occasion de mettre en avant des producteurs de la région. Le visiteur a l'occasion de donner du sens à ce qu'il achète et ce qu'il mange.

1. La braisière en cuivre martelé est l'une des pièces d'exception de la collection, elle permet de cuire de grosses pièces de viande.  
2. Cuivre, inox, aluminium, les ustensiles qui sortent de la manufacture sont si beaux qu'ils passent à table.  
3. L'atelier In Situ offre aux

visiteurs un décor des mille et une nuits avec ses murs parés de guirlandes cuivrées.  
4. Plébiscité par les grands chefs, le cuivre est un formidable conducteur de chaleur. Très réactif aux changements de température, il permet un contrôle parfait de la cuisson.



RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

L'ustensile de cuisson est consciencieusement martelé par une machine rythmée par les mouvements d'un artisan au savoir-faire devenu rare.