

# Paul Poulailon, l'artisanal à très grande échelle

Il est tombé, comme il dit, « dans le pétrin » à 14 ans. Par amour du métier. L'amour, d'ailleurs, a toujours dirigé sa vie. L'inventeur de la célèbre Moricette a construit en 40 ans un empire familial installé depuis deux ans à Wittelsheim.

Séverine Depond

C'est un comble : l'inventeur de la fameuse Moricette, produit typiquement alsacien, est originaire de la vallée du Rhône. Comment est-il arrivé en Alsace, où il a construit en 40 ans un véritable empire familial ? « Par amour ! J'ai tout fait avec amour, dans ma vie ! » répond en riant le sexagénaire récompensé cette semaine d'un talentiSim (notre édition du 23 janvier).

Paul Poulailon est « tombé dans le pétrin », comme il dit, à 14 ans. Par amour du métier. Et l'amour, le vrai, lui est tombé dessus quatre ans plus tard. « Lors d'une fête foraine, dans mon village de Condrieu, j'ai rencontré une belle étrangère qui est devenue ma femme. » En l'occurrence Marie-France, une Belfortaine. Et voilà comme le jeune boulanger (il a obtenu son CAP en 1967) est arrivé dans l'Est de la France. Le couple, qui s'est marié en 1971, a tout fait vite : en janvier 1972, Paul Poulailon a 20 ans lorsque naît son fils Fabien. Et quelques mois de plus lorsqu'arrive Magali, en décembre de la même année... Et c'est en 1973 qu'il achète sa première affaire, une boulangerie rue de Dornach à Belfort, où trône toujours le moulin emblématique de l'entreprise. « Avec la maturité, je ne referrai pas ce que j'ai fait. C'était de l'inconscience. »

## La pâte à Bretzel allongée

Mais le couple est volontaire. « Notre réussite, c'est celle d'un couple, précise toujours le sexagénaire. Ma femme était aussi très douée pour le commerce. »

Pas facile, pourtant, au début, de faire sa place en Alsace. « On ne parlait pas alsacien. Alors qu'on avait justement acheté une boulangerie spécialisée dans les bretzels, un produit dont je suis tombé amoureux en arrivant ici. » L'amour, toujours...

Et la Moricette, alors ? « Un jour, j'ai allongé ma pâte à bretzel. Vers 1975-76. Et voilà comment est née



Paul Poulailon a repris sa première boulangerie à Dornach, en 1973.

Photo L'Alsace/Arnaud Viry

la Moricette. Ma première recette ? Celle au beurre et salami. C'est toujours ma préférée. » Il lui faudra quelques années pour développer ce produit.

Au début des années quatre-vingt, Paul Poulailon crée son premier magasin de bretzels et Moricettes, près des anciennes Nouvelles Galeries, au centre-ville de Mulhouse. « C'était l'époque des premières croissanteries. Et j'étais sûr que le marché était là. » Bingo : le succès est immédiat. Suivront deux magasins avec le même succès, à Colmar et Strasbourg.

La boulangerie de Dornach restera le lieu de fabrication jusqu'en 1985, année du déménagement à Morschwiller. 1000 m<sup>2</sup> d'abord, puis le double, cinq ans plus tard. Mais le lieu devient trop petit pour faire face au développement. D'autant que l'entreprise s'est introduite sur le créneau « festif » (miches surprises, canapés...) dès le milieu des années quatre-vingt. En plus de fournir la grande distribution en Moricettes.

Depuis 2013, l'entreprise Poulailon

est installée sur la zone industrielle Heiden de Wittelsheim. « 20 000 m<sup>2</sup> de plancher. On a tous mis un an à s'y faire... » Un développement rendu possible par l'implication forte des deux enfants de Marie-France et Paul Poulailon. Magali au début des années quatre-vingt-dix, puis Fabien. « Ils sont désormais propriétaires de l'entreprise, précise Paul Poulailon. Une donation. Je n'aurai pas continué tout cela sans eux. »

C'est d'ailleurs Magali qui a introduit le pain dans la production Poulailon. « Je ne l'aurai pas fait. Mais elle a eu raison ! Nous avons désormais de vrais magasins de type épicerie de village, avec boulangerie, pâtisserie, restaurant-bar. »

## Objectif : 100 magasins d'ici cinq ans

Trente-cinq magasins actuellement dans l'Est de la France et en région parisienne. Mais le secteur est en plein développement : « L'objectif est d'être à 50 magasins dans deux ans et 100 dans les cinq ans. On sait faire, on a les outils, on y va. » L'entreprise compte actuellement 500

salariés dont environ 200 à Wittelsheim. « Mais le mot industrie est banni ici. Ici, des hommes et femmes travaillent. Nous sommes une grande famille. »

Officiellement retraité, Paul Poulailon n'a pourtant pas prévu de lever le pied dans l'immédiat. « Si la santé me le permet, j'arrêterai à 80 ans. » Car après la boulangerie, il a déjà prévu sa deuxième vie : la création d'une usine d'embouteillage d'eau en Haute-Saône. Ouverture prévue au printemps 2016. « J'ai toujours adoré l'eau. Et j'ai besoin d'avoir toujours un projet d'avance... »

## lauréats

Chaque lundi, nous vous présentons une des quatre entreprises récompensées par un TalentiSim, à la Société industrielle de Mulhouse, le jeudi 22 janvier dernier. Aujourd'hui Paul Poulailon, dans la catégorie « Parcours personnel d'entrepreneur ».