

PORTRAIT

de Marie-Laure Viret

Fondatrice de la SA Mémé Meuh
(76)

Le coup de la madeleine

Elle surfe habilement sur le capital sympathie dont jouit la Normandie auprès des gourmands d'ici et d'ailleurs. Cette ancienne fonctionnaire reconvertie dans l'agroalimentaire réinvente la recette de gâteau à la peau de lait cher aux grands-mères des pays d'Auge et de Caux. La madeleine de Proust n'a qu'à bien se tenir. À voir les réactions qu'elle suscite, sa recette réveille les souvenirs autant que les papilles. Son inventeuse a de l'ambition : elle pense déjà à l'export au motif que « la Normandie est plus facile à vendre à l'étranger que sur la côte d'Azur ».

Sa start-up, car c'en est une, n'est immatriculée que depuis quelques mois mais les experts qui se sont penchés sur son projet lui prédisent déjà un avenir sans nuages sur le segment du « biscuit premium ». Elle vient d'ailleurs de remporter l'un des trophées de l'agroalimentaire de la Chambre d'agriculture de Normandie : un concours aussi exigeant qu'utile pour des référencements futurs. À première vue, tous les ingrédients de la réussite sont réunis : une idée maline, un patronyme qui sent bon ce terroir plébiscité par les consommateurs, une matière première abondante et un positionnement haut de gamme... qui résonne opportunément avec l'actualité institutionnelle.

À l'heure de la Normandie réunifiée, Marie-Laure Viret vend de la Normandie à croquer. Quasiment du pain béni pour marketeur.

Bon sang ne saurait mentir

En soi, l'histoire de Mémé Meuh émeut. C'est le joli surnom que la fondatrice de la société donnait à sa grand-mère, petite fermière du pays de Caux. « Quelques vaches tout au plus ». « C'est elle qui m'a transmis la recette du gâteau à la peau de lait. Je n'ai fait que l'adapter pour la rendre industrialisable » raconte l'intéressée. Un choix inspiré.

Les premiers tests de dégustation réalisés en 2014 achèvent de la convaincre que son concept tient la route. L'effet madeleine de Proust joue à plein auprès des premiers goûteurs. « Tout le monde évoquait immédiatement ses souvenirs d'enfance ». Suffisant pour que l'ancienne chargée de mission de la CCI de Fécamp abandonne le secteur public pour se jeter dans le chaudron de la création d'entreprise.

Du gâteau

Dans l'attente d'emménager dans son propre laboratoire (avant la fin de cette année), elle officie dans les cuisines de restaurateurs amis à Veules-les-Roses. L'approvisionnement est local : sucrerie de Fontaine le Dun, lait et crème crue des fermes avoisinantes, farine bio de Vittefleury. « C'est dans l'ADN familial » explique la dame.

Fine mouche, elle modernise sa recette pour les palais des moins de vingt ans : gâteau à la peau de lait et pépites de chocolat, cœur de caramel au beurre salé... Parce qu'en agroalimentaire, il faut faire ses gammes (de produits) pour espérer faire son trou.

Ses premiers pas commerciaux sont plus qu'encourageants. Sur le marché artisanal des Champs-Élysées où BFM lui a aimablement tendu son micro, le biscuit Mémé Meuh fait un tabac. Les ventes du site décollent.

Marie-Laure Viret qui s'apprête à breveter sa recette pourrait bien aussi avoir trouvé celle du succès.



Points de repère

- 1902 : naissance de sa grand-mère
- 1980 : naissance à Harfleur
- 2007 : Master droit et politique (Université de Rouen)
- 2010 : chargée de mission CCI de Fécamp
- 2015 : création de la société

La Lettre de la Haute-Normandie

Adresse : 33 rue des Grosses
Pierres, 76250 Déville-les-Rouen
Tél : 02 35 14 56 28

Courriel :
lalettre@presse-normande.com

N° ISSN 2425-6684

Président de la SAS et directeur
de la publication : Xavier Ellie

Rédactrice en chef :
Nathalie Jourdan

Pour s'abonner à la Lettre :
lalettre@presse-normande.com

Cette édition au format PDF :
10 euros