

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: CP 5811, 1211 Genève 11, tél. 022 319 97 46, journal@ccmg.ch

Hebdo • N°27 • 30 octobre 2017

neuchâtel - jura

Commerce raisonné, la clé de la pérennité?

PAMELA CHIUPPI

Dépositaire depuis 188 ans de la tradition familiale, la Maison Mauler à Môtiers contribue à la vie du Val-de-Travers. Cette entreprise considère ses employés comme des ambassadeurs garants de la qualité, qui a su rendre la société pérenne.

La Maison Mauler est un incontournable de la restauration partout en Suisse et ailleurs. Parmi ses apparitions glamour, la Cuvée Tradition Brut a été choisie par l'ambassade suisse à Londres pour célébrer la parade du Lord Maire dans la City, à laquelle étaient invités 800 représentants des corporations de la ville de Zurich.

Sa production se compose d'une quinzaine de cuvées variées et soignées. Pour séduire les gourmets, la Cuvée des Bénédictins est très agréable avec un saumon fumé ou un paillard de veau. Le Cordon Rosé demi-sec, quant à lui, se marie très bien avec les mets asiatiques, très tendance à l'heure actuelle.

L'ART DE TRANSMETTRE

Représenter une tradition familiale et des savoir-faire centenaires multi-médailles n'est pas à la portée de qui veut. «Le travail du vin demande de donner du temps au temps», nous confie Christine Mauler, épouse du PDG. «L'assemblage se fait avec une très bonne matière première. Le palais humain est lui-même une clé importante de la réussite d'un vin mousseux, à toutes les phases d'élaboration. La récolte 2016, assez volumineuse et de très belle qualité, laisse présager un excellent millésime... à déguster d'ici trois ans».

La Maison Mauler connaît un nouvel élan dans sa continuité, avec l'arrivée du jeune œnologue français Julien Guerin, après le départ à la retraite de Blaise Mauler. «Il était difficile de trouver le profil désiré, la perle rare qui veuille s'investir et se passionner pour la méthode traditionnelle», dit le directeur Jean-Marie Mauler. Formé aux nouvelles techniques tout en respectant la tradition, le jeune œnologue est au fait des dernières recherches faites, par exemple en Bourgogne et en Champagne, dans le domaine de la culture de la vigne et de l'élaboration du vin mousseux.

LE BIO, EN DOUCEUR

«Julien apporte sa griffe à nos créations et sa vision des choses. Sensible aux questions de la protection de l'environnement, il a les compétences et les contacts permettant de créer des cuvées répondant aux exigences bio ou biodynamique. Ce processus assez long et difficile fait partie intégrante de notre vision», ajoute-t-il. La Maison entre dans un processus «vert» tout en douceur, en testant tout d'abord le processus sur les vins tranquilles (non mousseux). Des Pinot Noir ou Ciel de Perdrix de Neuchâtel bio produits en petites quantités sont ainsi disponibles, en attendant l'arrivée des vins mousseux bio.

«Nous participons activement aux activités du terroir local, dans les limites de nos ressources. Nous avons ressenti le besoin de la clientèle de revenir aux sources: un nombre croissant de visiteurs s'intéressent au mode d'élaboration de nos cuvées. Ils rentrent chez eux avec une autre conscience des efforts et du temps consacrés au vin qu'ils consomment», philosophe Jean-Marie Mauler.



Les caves du Prieuré de St-Pierre.

© DR

CROISSANCE RAISONNÉE

Ancrée à Neuchâtel dans un marché toujours plus large, la Maison Mauler porte la vision d'une croissance modérée et raisonnable. «Nous voulons maintenir les acquis et accroître la productivité, mais pas aux dépens de la qualité», indique Jean-Marie Mauler. «Il s'agit plutôt d'améliorer la capacité de réaction à tous les niveaux. De rester à l'écoute de toutes les parties prenantes, jusqu'au client final», ajoute-t-il, conscient de l'enjeu de maîtriser la chaîne de production dans son ensemble et de «sentir» le marché. «Dans une équipe de 30 personnes, chacun joue un rôle important et participe au succès de l'entreprise». L'employeur régional de confiance peut témoigner de la loyauté et de l'identification de son personnel, même dans des temps difficiles. «Notre désir est de rester indépendants et de créer de la substance dans le Val-de-Travers. Nous projetons actuellement de construire une nouvelle cave».