

LE TEMPS

#SWISSMADE

Les macarons Ladurée: tellement français, mais fabriqués en Suisse

C'est à Enney, village de la commune de Bas-Intyamon, en Gruyère, que le célèbre confiseur français a discrètement concentré la fabrication de ses macarons destinés au monde entier. Faut-il s'en étonner?



Image d'illustration. — © Dima Valkov, Pexels.com.



Catherine Frammery

Publié dimanche 7 novembre 2021 à 14:14
Modifié dimanche 7 novembre 2021 à 15:14

Depuis quand le travail à la chaîne revient-il moins cher en Suisse qu'en France? Est-il possible qu'il revienne moins cher de fabriquer des macarons ici que là-bas? Oui, grâce aux exonérations fiscales. Voilà comment [Compléments d'enquête](#), l'émission d'investigation du service public français, explique que depuis ce 2e semestre, toute la production de la célèbre maison, dont la gourmandise aux amandes est devenue symbole d'un certain luxe à la française, est désormais assurée en Suisse, dans le canton de Fribourg: précisément en Gruyère, à Enney, village de la commune de Bas-Intyamon, [1 454 habitants en 2018](#)

Toute la planète des amateurs de macarons desservie par un petit bourg fribourgeois: le scoop a été confirmé ce week-end [par nos confrères de Bilan](#), qui ont interrogé le patron de la marque, David Holder, fils de leur inventeur, et génial entrepreneur: outre que c'est aussi l'heureux propriétaire des boulangeries Paul, plusieurs centaines d'établissements en France et dans le monde, c'est lui qui a fait du petit gâteau parisien un must international du savoir-déguster à la française, avec une centaine de boutiques-bonbonnières dans le monde, de New York à Tokyo en passant par Lausanne et Genève. Sans oublier Paris bien sûr, où tout a commencé, rue Royale, dans un «salon de thé» créé en 1871 qui en mêlant boulangerie et café parisien permettait aux femmes de venir facilement, [précise le site internet de Ladurée](#), qui se réinvente ainsi comme précurseur...

Le fameux macaron fribourgeois

L'usine en Gruyère s'appelle la «manufacture suisse de macarons». Créée au début des années 2010, elle fournissait déjà les macarons destinés à l'exportation, la seule exception étant Paris justement, qui était toujours alimenté par un laboratoire au sud de la région parisienne, à Morangis. Si ce miracle d'une connexion directe Enney-reste du monde est possible, c'est que les macarons sont immédiatement congelés après fabrication. Comme dit David Holder à France 2, «Ce petit produit pâtissier adore ce que j'appelle l'hibernation. Et la chance qu'on a au travers de cette hibernation, c'est que quand le macaron ressort du froid négatif, il prend vite l'humidité qu'il y a dans l'air.» Autrement dit: il n'y a aucune contre-indication à envoyer des éléments congelés dans le monde entier, au contraire.

En novembre 2014, l'usine avait dû se résoudre à fermer pendant une semaine pour cause de surproduction de denrées fragiles et périssables, [ainsi que le rappelle un reportage de l'époque de la RTS](#). C'est la baisse de la rentabilité qui motive la délocalisation complète de Ladurée vers la Suisse, car les ventes ont chuté avec la crise sanitaire. Quand Ladurée a été racheté en mars 2021 par le magnat de l'audiovisuel Stéphane Courbit (LOV Group), l'entreprise accusait une perte de 10 millions d'euros, [selon le magazine Challenges](#).