

Strasbourg Artisanat

Maison Azoulay : les secrets de la diversification



Formé à bonne école, Olivier Schmoll soigne particulièrement les viandes de race.

Il a pris le taureau par les cornes et réussit peu à peu la diversification des activités de la Maison Azoulay. À son tableau de chasse, Olivier Schmoll propose de plus en plus de viandes d'exception. Ainsi qu'une offre traiteur enrichie d'une suggestion du jour à la rentrée.

Dites Azoulay, vous pensez illico aux fameuses merguez de Strasbourg réputées dans la France entière... Vous avez en partie raison ! Car celles-ci continuent à faire des ravages dans leurs différentes déclinaisons. Problème : ces pépites restent une activité saisonnière tributaire de la météo. Que proposer au chaland à l'automne, en hiver, voire au printemps ? Des merguez certes, mais pas que.

La tradition depuis 1964

Désormais boucher, charcutier et traiteur en même temps, la Maison Azoulay a adopté un positionnement supplémentaire : celui des grillades, brochettes de boeuf, d'agneau ou de dinde en tête, mais aussi des cuisses de poulet marinées.

À l'origine de cette petite révolution : Olivier Schmoll, 45 ans, directeur de l'entreprise depuis 2012. L'affaire de la famille Azoulay lui tend les bras à la mort du fondateur Élie, l'année précédente. L'homme reprend les rênes de la société créée en 1964 par celui qu'il appelait, enfant, « Tonton Élie ». « Nos papas étaient amis d'enfance », raconte-t-il.

Lui-même n'a pas à rougir de son parcours d'excellence. Formé à la prestigieuse école hôtelière de Lausanne, il suit le cursus de gestion dans l'hôtellerie. Fait ses classes dans la restauration : cuisinier d'abord, chef, enfin restaurateur... Avant d'atterrir chez Kieffer Traiteur.

Du sang neuf

C'est le fils d'Élie Azoulay qui lui propose un nouveau défi irrésistible : il part au quart de tour, car il a carte blanche pour redynamiser l'affaire. Mais il ne bouscule pas les fondamentaux : des produits sans porc, un

choix intraitable des matières premières, le respect des méthodes traditionnelles de fabrication, des transformations effectuées exclusivement dans le laboratoire de Neudorf, rue de la Kurvau.

Olivier Schmoll saisit très vite l'évolution du marché et anticipe les besoins des consommateurs en frappant un grand coup : il redynamise le réseau de distribution en faisant passer à 43 les points de vente de la merguez dans le Bas-Rhin, introduit de nouvelles variétés de saucisses et développe de la viande bovine de très haute qualité d'origine française.

C'est sous son impulsion que les viandes de race, dites d'exception, prennent leur essor. À commencer par les côtes de boeuf de races sélectionnées et maturées. Olivier Schmoll est surtout fier d'être l'un des seuls commerçants à proposer autant de choix avec, précise-t-il, « un excellent rapport qualité-prix ».

Reste que le producteur et distributeur de produits carnés veut à présent chasser sur d'autres terres et vise en particulier le marché haut-rhinois. Avec un atout d'importance : sa capacité de faire de la livraison partout en France de tous ses produits.

La voie des circuits courts

Autre corde à son arc, la maison a noué des partenariats avec trois exploitations bas-rhinoises pour distribuer ses produits : la ferme Clauss de La Wantenzau en 2013, la ferme Riedinger de Hoerdts en 2016 et depuis cette année la ferme urbaine de l'Îlot de La Meinau qui propose aussi des produits du terroir.

« Nous sommes à la recherche de nouvelles collaborations, notamment avec des AMAP (Association pour le maintien d'une agriculture de proximité) », explique le dirigeant qui a réussi aussi à planter son drapeau dans l'une ou l'autre station-service de l'agglomération strasbourgeoise.

Dernier projet qui lui tient à coeur : l'activité traiteur sera développée à la rentrée. Avec à la clé une suggestion du jour.

Dominique DUWIG La Maison Azoulay est ouverte du lundi au samedi de 8 h à 19 h. À partir du 1er octobre du lundi au vendredi de 8 h à 13 h, plus les mercredis, jeudis et vendredis de 16 h à 18 h ; le samedi de 8 h à 16 h.

La Maison Azoulay est ouverte du lundi au samedi de 8 h à 19 h. À partir du 1er octobre du lundi au vendredi de 8 h à 13 h, plus les mercredis, jeudis et vendredis de 16 h à 18 h ; le samedi de 8 h à 16 h.

© Dna, Dimanche le 25 Aout 2019 - Tous droits de reproduction réservés
