

Une entreprise qui s'envole

Le roi de la quiche, c'est lui

Il a créé son entreprise avec son épouse Mélanie il y a deux ans. Aujourd'hui, on trouve ses quiches dans des magasins jusqu'à Péronne ! Rencontre avec l'homme à la quiche

Guillaume Hache n'est pas Verquinois, il vient de Beuvry mais il s'est installé à Verquin en 2002. À l'époque, il n'était pas l'homme à la quiche. Avant de devenir un traiteur spécialisé, il a pratiqué divers métiers. Il a suivi une formation comptable, a travaillé un peu partout mais au final, ce qu'il cherchait, c'était... l'indépendance. « J'avais envie de créer quelque chose, d'être autonome. Un beau jour, j'ai dit "stop" ». Il veut monter sa boîte et la restauration l'attire. Mais pas la pizza ou la frite : « Il y en a partout ! »

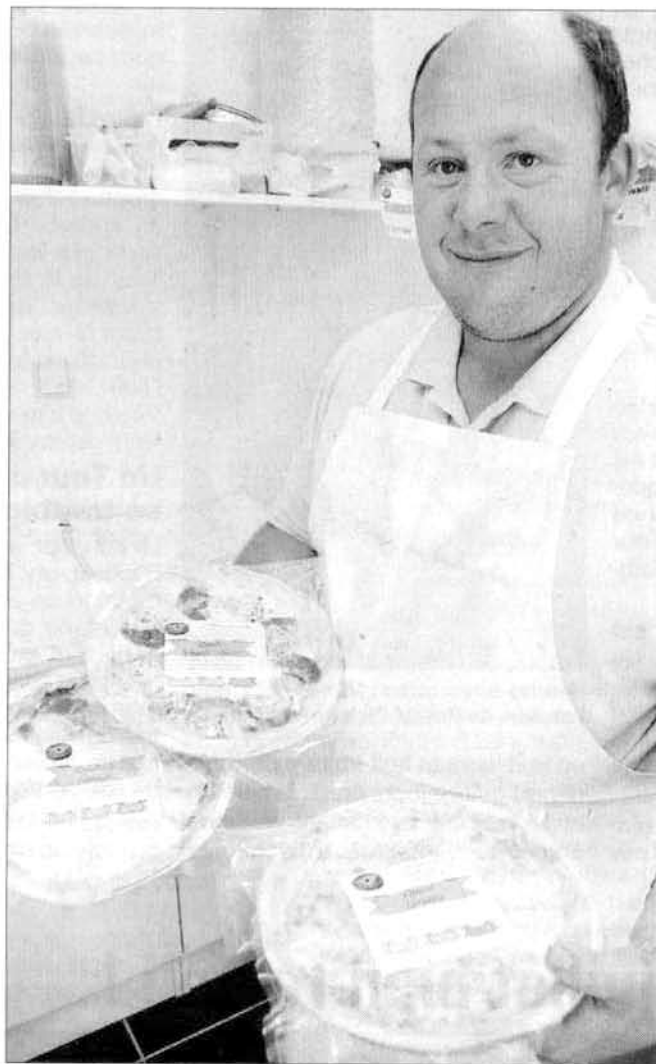
Voilà qu'il y a deux ans, après beaucoup de recherches, de tâtonnements, il se lance dans la quiche et la tarte salée, avec des produits locaux, des produits de saisons. Cela sera "La Maison de la Quiche". « On a commencé par vendre devant la maison, ensuite on a fait le marché de Béthune. On pouvait venir, et on le peut encore, sonner directement à notre porte », se souvient Guillaume.

Il y a un an ouvre, il un comp-

toir à quiches, boulevard Jean-Moulin à Béthune. On pouvait y acheter les produits proposés par La Maison de la Quiche, dans des portions idéales pour le midi. Mais avec les travaux du boulevard (la construction de résidences) qui n'en finissent, « et les gros problèmes de stationnement », la clientèle n'est pas assez nombreuse pour que la boutique dure longtemps. Voilà quelques mois qu'elle a fermé mais pour Guillaume, c'est loin d'être la fin de l'aventure. Il a trouvé son rythme de croisière grâce à un client de taille, Unéal, qui lui commande des quiches fraîches pour ses magasins Point vert et Gamm Vert à Bruay, Marquion, Valenciennes et jusqu'à Péronne !

Une quiche de 18 m²

« En plein boum, on produit jusqu'à 900 quiches par mois, là, avec la saison estivale, c'est plus calme, autour de 600. Mais prochainement, on va monter jusqu'à 1 000, 1 100... », explique fièrement Guillaume. Il compte : « 15 000 quiches par an, ça commence à faire



Guillaume, devant trois de ses quiches.

beaucoup, mais on le fera ! »

Dans le laboratoire installé dans une pièce adjacente à sa maison verquinoise, Guillaume teste, goûte, essaie. Il prépare des recettes adaptées aux légumes de saison. « Ce n'est peut-être pas un plat très adapté pour l'été, et, en même temps, on fait des recettes légères avec les légumes de saison : chèvre et tomates, courgettes, aubergines... » en hiver, c'est patate, poireaux... De Verquin, bien sûr ! Il se fournit chez Josette. Lors de la dernière fête des poireaux, à Verquin, il a cuisiné une tarte aux poireaux de 18 m². la plus grande quiche aux poireaux du monde ! « Le record a été homologué en présence d'un huissier », se souvient Guillaume. Six mois de préparation ont été nécessaires pour cette gigantesque tarte salée. « le plus dur a été l'assemblage des pâtes. et puis il y a eu la cuisson, le respect des règles d'hygiène... C'était une très bonne expérience. Cette année, je passe mon tour ! », sourit-il. Mais il préparera

quelque chose pour la prochaine édition des poireaux folies, en octobre...

Parmi ses grands succès de vente, bien sûr, la tarte au maroilles et la traditionnelle quiche lorraine rencontrent un vif succès. Il garde le contact avec la clientèle en allant le vendredi matin sur le marché de Béthune et on peut toujours aller le voir à Verquin ou l'appeler pour des commandes. Même, il livre jusqu'à Béthune ! Pour varier les plaisirs, il y a la tarte sucrée, à gros bords, une bonne tarte à la crème, bien de chez nous. Sinon, Guillaume Hache va compléter sa carte avec des flamiches : « Là, on a fait des essais, maintenant on va la proposer à la clientèle, sur le marché d'abord ». Et puis après, sans doute se lancera-t-il dans une commercialisation plus large. Et il continuera de séduire les gourmands de la région avec ses tartes, quiches, flamiches...

Dorothee CARATINI

La Maison de la Quiche

65, rue Fernand-Desmazières, Verquin

Tél. : 06 09 77 10 20