

Meet our Members



— MAXIM PASTA —

La main à la pâte depuis un siècle !

TEXTE Corinne Briault

PHOTOS Anouk Flesch

Débutée il y a tout juste 101 ans cette année, l'histoire de Maxim Pasta est avant tout une aventure entrepreneuriale familiale. Originaire de l'Ombrie (région du centre de l'Italie), la famille Crescentini rachète en 1922 une petite épicerie au centre d'Esch-sur-Alzette, qu'elle transforme en fabrique de pâtes. Tout est alors entièrement fait à la main par 45 employés : de la confection des pâtes jusqu'à l'emballage dans des sachets en papiers Kraft. Aujourd'hui, si tout est automatisé sauf le conditionnement des sachets de 5-10 kg qui se fait manuellement, les pâtes elles, sont toujours fabriquées selon la même méthode traditionnelle. Maxim Pasta propose ainsi une bonne quarantaine de types de pâtes alimentaires différentes et l'entreprise est également grossiste pour les produits tomates. Entretien avec Dario Battestini, directeur technique. (Visite du 10 mars 2023).



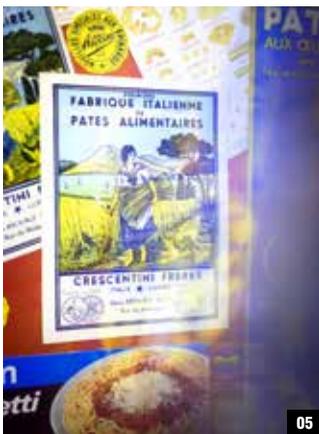
02



03



04



05



06



07

01. (De g. à dr.) Dario Battestini, directeur technique de Maxim Pasta; Corinne Briault, rédactrice en chef de Merkur; Carlo Thelen, directeur général de la Chambre de Commerce.

02. 03. 04. 05. 06. 07. Depuis quatre générations, Maxim Pasta est implanté au centre d'Esch-sur-Alzette et fabrique des pâtes selon une recette traditionnelle. Plus que centenaire, l'entreprise familiale est présente dans tous les magasins du pays avec une quarantaine de sortes de pâtes différentes.

Votre plus grande réussite ?

D'avoir pu célébrer en 2022 les 100 ans de Maxim Pasta ! Nous avons travaillé sur ce projet avec Max Stois, associé gérant depuis des années. Pour l'occasion, nous avons créé et commercialisé un nouveau format de pâtes que nous avons nommé *Sorprese* (*Surprises* en français) ainsi qu'une « valisette » contenant 3kg de pâtes aux œufs dont 2 x 250g de spaghettis gratuits et une louche comme cadeau. Une manière de remercier nos clients de leur fidélité !

Un échec marquant ?

Chaque entreprise connaît des hauts et des bas ! Ce qui a été pour nous le plus marquant a sans nul doute été la pandémie de Covid en 2020 ! Elle a laissé apparaître certaines inquiétudes, notamment le fait de devoir fermer la production durant la pandémie, de ne plus pouvoir livrer et de voir les étagères vides et le personnel à la maison ! Heureusement, nous avons réussi à remonter la pente grâce à tous nos collaborateurs.

Des projets à venir ?

Les projets ne manquent pas même si la situation actuelle est incertaine, que la concurrence avec des gros groupes est rude et que les réglementations alimentaires changent souvent, nous envisageons tout de même de sortir de nouveaux produits !

Selon vous, qu'est-ce qui vous différencie de la concurrence ?

Notre savoir-faire allié à la qualité. Nos pâtes sont fabriquées suivant notre recette traditionnelle avec de la semoule de blé dur, des œufs pasteurisés pondus par des poules élevées au sol. Nous avons aussi une recette sans œufs. Puis, afin de préserver les qualités nutritionnelles des pâtes, nous les séchons à basse température, 56/60° maximum.

Votre vision de l'entrepreneuriat ? Un modèle ?

Il faut avoir la passion de son métier et savoir la transmettre : être présent et disponible, savoir écouter ses collaborateurs et prendre son temps pour ses clients.

Un conseil à donner à un entrepreneur en herbe ?

Être capable de s'adapter quelles que soient les circonstances, ne pas avoir peur de travailler, ne jamais rester sur ses acquis et savoir identifier et profiter des opportunités tout en mesurant les risques à prendre ou pas.

Quelles difficultés rencontrez-vous actuellement ? Comment les surmonter ?

Actuellement, nos principales difficultés concernent les pénuries de matières premières et leurs coûts. Les prix de l'énergie qui augmentent sans cesse sont également difficiles à gérer. On essaye de faire des économies en attendant des jours meilleurs, mais les petits commerces comme nous auront beaucoup de difficultés à survivre si la situation ne s'améliore pas. —