

Les initiales de leurs patronymes font la marque « LU », renommée depuis plus de 150 ans... Histoire croustillante d'une délicieuse aventure...

Jean-Romain LEFEVRE

Né le 6 avril 1819 à 14 heures à Varennes-en-Argonne Meuse 55

Selon acte n°19 AD55 en ligne

Marié le 7 octobre 1850 à Varennes-en-Argonne

Selon acte n°6 AD55 en ligne

À

Pauline Isabelle UTILE

Née le 30 juin 1830 « vers une heure de l'après-midi » (13h) à Marle 02 Aisne

Selon acte n°42 AD02 en ligne



http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Petit_Beurre_LU.JPG

Le couple Lefèvre-Utile engendre les biscuits « LU »

Né en Lorraine d'un père teinturier-apprêteur, Jean-Romain se forme au métier de pâtissier.

En 1846, comme il a l'âme d'un conquérant audacieux, épris d'indépendance, il va s'installer à Nantes pour reprendre une pâtisserie au n°5 de la rue Boileau. Il a 27 ans.

Là, le jeune pâtissier vend, le biscuit anglais réputé, Huntley & Palmers et, bien entendu, diverses sortes de biscuits sortis de son four. Apportant avec lui ses pratiques et recettes héritées de sa région natale, il étonne les Nantais habitués jusqu'alors aux biscuits anglais.

Lefèvre est vite renommé pour ses biscuits de luxe.

Et cette notoriété se développe surtout après son mariage avec Pauline Isabelle Utile, originaire comme lui de Varennes-en-Argonne. La jeune épouse n'a guère plus de vingt ans mais, par son amabilité naturelle, sa vivacité d'esprit, sa débrouillardise et son sérieux, on peut dire qu'elle a le don du commerce et l'art de faire plaisir aux clients.

La pâtisserie Lefèvre-Utile devient vite réputée et le jeune couple achète une boutique qu'il nomme *Fabrique de biscuits de Reims et de bonbons secs*.

La maison LU est née de l'addition des initiales des deux patronymes du pâtissier et de son épouse, et aussi de leurs talents ajoutés.

Les époux Lefèvre ne se doutent guère qu'ils viennent de créer une marque de biscuits qui subsiste encore un siècle et demie plus tard !



Des produits de qualité dans une boutique au charme raffiné

On vante leurs produits pour leur qualité et la constance de leur production, si bien que leurs locaux deviennent trop exigus. En 1854, grâce aux fonds de la famille, ils s'agrandissent en achetant une annexe de la boutique au n°7 de la rue Boileau.

La boutique vaste (150m²) et haute, comporte de belles moulures, des lustres, des boiseries murales. Et dans cette architecture d'un raffinement haut de gamme, on vend des produits de qualité, tels que boudoirs, biscuits champagne, langues de chat, macarons, massepains, petits-fours aux amandes...

Tous ces délices, sont présentés dans des coupes en cristal à pieds. Les clients indiquent les produits qu'ils désirent aux serveuses qui les récupèrent grâce à des pinces (fait rare à l'époque) avant de les placer dans un emballage les mettant en valeur.

Par la suite, la maison LU imagine des boîtes en carton commodes pour emporter sa pâtisserie et l'offrir. Lefèvre-Utile invente plusieurs types de boîtes décorées en couleurs, de scènes champêtres ou enfantines.

En 1880, l'entreprise emploie quatorze ouvriers. Et deux ans plus tard, une médaille d'or à l'exposition de Nantes vient récompenser l'excellence de sa production.

Les biscuits LU, devenus des produits de choix, sont alors offerts lors des repas du dimanche ou pour des cérémonies.

En raison d'une santé défaillante, Jean-Romain décède à 64 ans, en 1883 et Pauline-Isabelle, son épouse, vivra jusqu'à 92 ans.

C'est Louis Lefèvre-Utile qui prend le relais de son père à l'âge de 24 ans.

Sous sa conduite l'entreprise connaît une forte expansion, avec la création en 1885 d'une manufacture de biscuits équipée de la dernière technologie, où travaillent 130 ouvriers. Un tiers de la production journalière est dédiée au célèbre *Petit-Beurre LU*, né en 1886, soit une tonne par jour.

La forme et la marque du biscuit *Petit-Beurre-LU-Nantes* sont déposées au Tribunal de Commerce de Nantes le 9 avril 1888.

Le « Petit-Beurre-LU » inspiré du... temps

Quand Louis Lefèvre-Utile imagine ce biscuit en 1886, il veut un gâteau qui puisse être mangé tous les jours et en toute saison au cours de l'année.

Rectangulaire, il a quatre angles en forme d'oreilles qui évoquent les 4 saisons de l'année.

Son contour orné de 52 dents rappelle le nombre de semaines d'une année.

La surface du biscuit est marquée de 24 points comme le nombre d'heures de la journée.

Si l'on empile huit petits beurres, alors l'épaisseur obtenue est égale à la hauteur du biscuit, 7cm, comme le nombre de jours dans la semaine.

Cette astuce permet de réaliser un paquet carré de 24 biscuits, comme le nombre d'heures dans une journée.

Les dimensions de ce gâteau ont été astucieusement pensées afin de rationaliser l'emballage, le transport et le stockage, dans des boîtes métalliques décorées de dessins qui font aussi sa réclame.

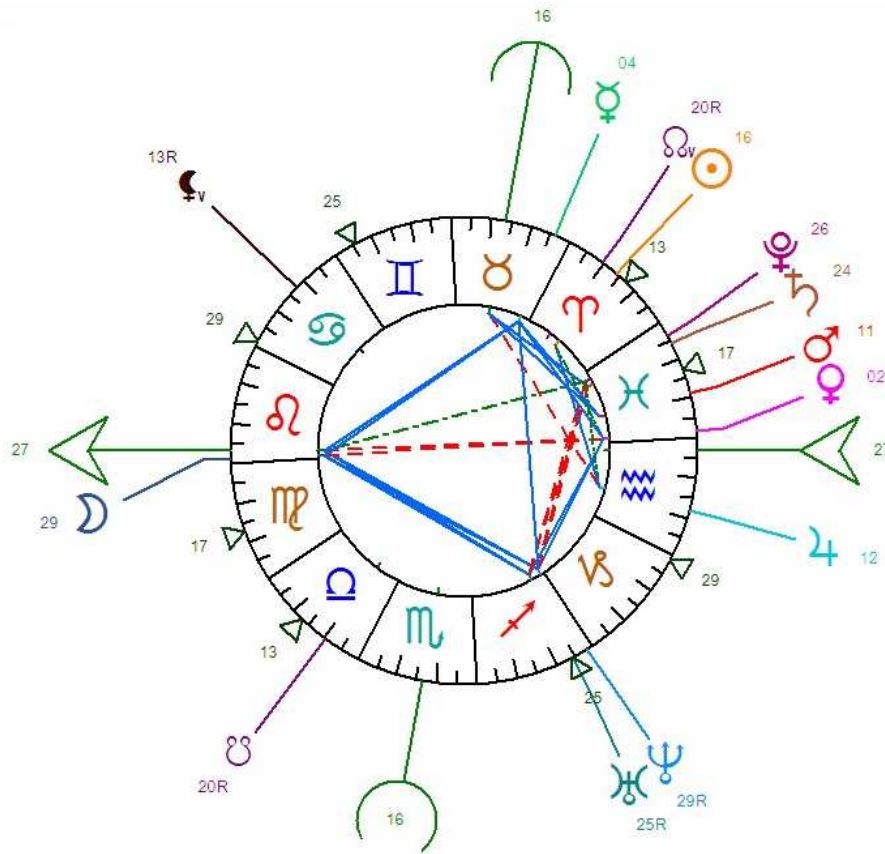
Quant à la forme et au lettrage, ils seraient inspirés d'un napperon de sa grand-mère.



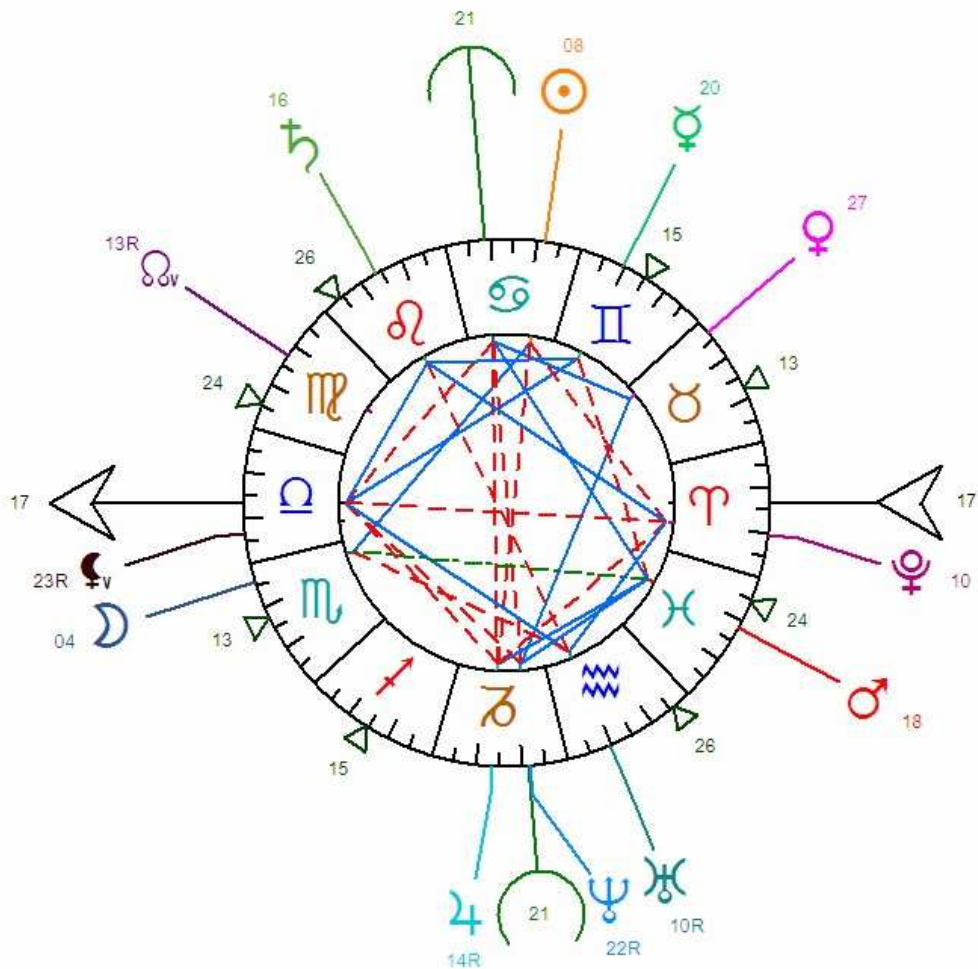
Réclame d'après **Firmin Bouisset** - 1930

Source doc. : Musée LU <http://www.chateaugoulaine.fr/le-musee-lu>

Jean-Romain LEFÈVRE



Pauline Isabelle UTILE



Louis LEFEVRE-UTILE

(Né Joseph Victor Romain Louis LEFEVRE devenu LEFEVRE-UTILE par jugement du 27 mai 1905)

Né le 6 octobre 1858 à 15 heures à Nantes L.A. 44

(Selon acte n°384 AD44 en ligne – Nantes 5^e canton 1 E – 1027 vue 65)



[http://fr.wikipedia.org/wiki/LU_\(biscuiterie\)](http://fr.wikipedia.org/wiki/LU_(biscuiterie))

Créateur très imaginatif et novateur, Louis invente lui-même ses slogans publicitaires, dont en 1902 :

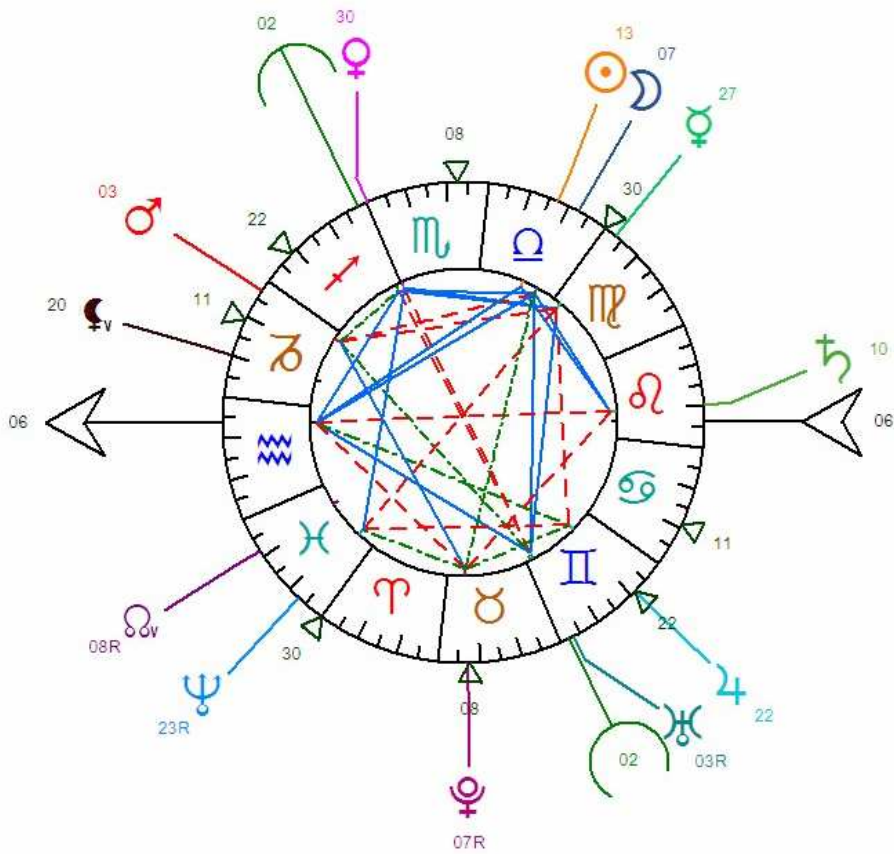
« Qui me croque, craque. Qui m'a croqué, recroquera ».

Habile communicant, il sollicite les grands noms du dessin pour faire la réclame de ses biscuits, tels **Capiello, Rabier, Bouisset...**

Patron humaniste et d'avant-garde, Louis Lefèvre-Utile veut que son entreprise demeure familiale, même si elle emploie jusqu'à 2 000 salariés. Il considère que les employés restent le moteur de la production et aussi de l'innovation et du progrès.

Du côté de la protection sociale, c'est encore l'innovation car les salariés participent aux bénéfices de l'entreprise. Et pour la santé, chaque employé est couvert par une casse de secours tandis que les arrêts maladie sont rémunérés. Une caisse de retraite est projetée dès le début du 20^e siècle.

A l'Exposition universelle de 1900, l'entreprise LU est présente et visible par un phare illuminé de 36 mètres de haut. Cela contribuera à sa renommée nationale et internationale.



Sites :

<http://www.janinetissot.com/>
<http://www.janinetissot.fdaf.org/>

Mail :

info@janinetissot.com