

Mise en ligne : 7 juillet 2016.
Dernière modification : 12 décembre 2017.
www.entreprises-coloniales.fr

PÂTISSERIE LA PRINCIÈRE

la plus importante confiserie de l'Afrique du Nord
43, rue Galliéni, Casablanca. Tél. A 12-47
(Édouard SARRAT, *Le Maroc en 1938*,

Édition de l'Afrique du Nord illustrée, 292 pages, Casablanca, 1938)
www.entreprises-coloniales.fr/afrique-du-nord/Sarrat-Maroc_1938.pdf



En 1921



La « Princièrè » en 1938

La « Princièrè » en 1921
(Émile Augier et R. Basset)

[107] La « Princièrè » n'est pas seulement une maison de commerce possédant de splendides magasins de vente au détail, mais une industrie remarquable, la plus importante fabrique de confiserie de l'Afrique du Nord.

L'historique de cette industrie de luxe, dont beaucoup de personnes au Maroc même ignorent l'importance, mérite d'être fait ici.

En 1916, M. Augier vint au Maroc comme soldat, avec l'escadrille 302 du capitaine Guy de Montjou [et non : *Monjout*].

C'était encore la Grande Guerre. Mobilisé dès le début de la tourmente, M. Augier fut affecté, en 1916, dans l'aviation, au Maroc.

Il eut la bonne fortune d'être détaché, en 1918, au service personnel du maréchal Lyautey, appelé par le maréchal lui-même.



M. Émile AUGIER,
propriétaire de La Princière

Mais l'heure de l'armistice sonna. Quelques mois après, M. Augier était démobilisé. Conquis par le Maroc, il s'y attache.

Il connaîtra plus tard le grand succès. Mais, comme la plupart de ceux qui font de grandes choses, il vivra d'abord de modestes débuts.

Il ouvre, rue Bouskoura, en 1920, un modeste magasin auquel il donne le nom de « Princière ».

En 1919, il crée à Rabat, rue de la Marne, une brasserie-restaurant qui portera son nom.

En 1920, il vient à Casablanca où le mouvement commercial intense, mieux qu'à Rabat, favorise les entreprises bien dirigées.

Le succès couronne ses efforts. Sa fabrication soignée, délicate, savante, soit de la pâtisserie fine, soit de la confiserie de luxe, soit de chocolateries variées, attire une clientèle de plus en plus nombreuse et établit une réputation qui ne cesse de s'amplifier.

Le nom de « Princière » est devenu une marque de choix, une garantie de la supériorité des produits.

Aussi M. Augier se voit-il entraîné à donner à sa maison un développement qu'il n'avait jamais entrevu.

Dès 1927, il construit, 43, rue Galliéni, un immeuble dans lequel il aménage des magasins luxueusement installés et il organise ses établissements pour faire face aux besoins d'une clientèle toujours grandissante.

Ces établissements occupent, au sous-sol, au 1^{er} étage et au rez-de-chaussée, une surface de 1.500 mètres carrés.



Vue intérieure du magasin

[108] Il les équipe industriellement et les pourvoit des machines les plus modernes qui permettront de fabriquer en grand les spécialités de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie.

Il pourra produire une fabrication de 2.000 kg de confiserie par jour (dragées, gommages, sucres cuits, etc.)

Les chocolats de la « Princièrè » obtiennent une telle faveur auprès du public, au Maroc et au-dehors du Maroc, qu'ils déterminent la création d'un service de gros et demi-gros dénommé « Au Nègro Friand », dont la direction et les services sont installés dans un immeuble qui est la propriété de M. Augier, 105, rue Gay-Lussac.

Un service d'exportation complète l'organisation du département commercial.

En 1938, un deuxième magasin de vente, doublant les belles installations de la rue Gallièni, a dû être ouvert au public, à l'entrée du boulevard de la Gare, dans un luxueux immeuble nouvellement bâti.

La faveur du public est telle que pendant les fêtes de Noël et du Jour de l'An, la production des bonbons au chocolat atteindra le chiffre imposant de 12.000 kg. Celle des marrons atteindra 2.000 kg.

Ces chiffres augmentent chaque année.

Qui eût jadis pensé que les bonbons au chocolat seraient un jour exportés du Maroc en France et à l'étranger ?

Qui eût pensé que les bonbons de la « Princièrè » de Casablanca viendraient un jour concurrencer, en



Vue intérieure donnant accès au salon de thé



Salon de thé



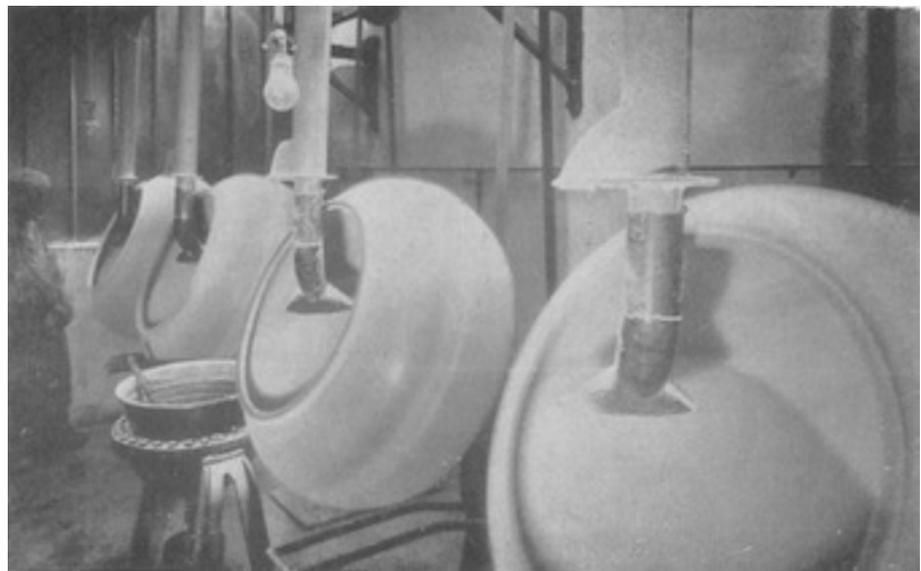
Laboratoire de pâtisserie n° 1



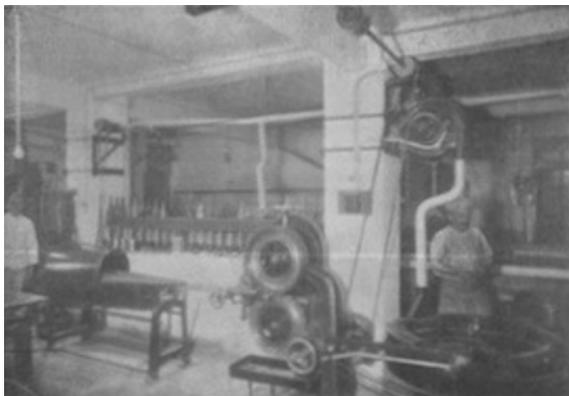
Moulage d'œufs de poissons



Laboratoire de pâtisserie n° 2



Turbine à dragées



Machine à bonbons fourrés



Salle de machines

[109] France même les fabrications les plus fines de la confiserie française ? C'est cependant un fait.

M. Augier n'avait jamais eu la pensée qu'il serait un jour le chef d'une industrie marocaine pour le moins insoupçonnée.

Il a fait la démonstration la plus frappante que la qualité des produits s'impose toujours et ouvre les marchés les plus fermés.

Fournisseur du grand public, il est aussi celui des plus hautes autorités du Protectorat. Il n'y a plus de lunch ou de soirée qui ne soient approvisionnés par la « Princièrè ».

S.M. le Sultan ne donne aucune fête officielle dans son palais de Casablanca sans que M. Augier organise la décoration de somptueux buffets où chaque pièce de pâtisserie est un chef-d'œuvre de bon goût. Et les invités du souverain peuvent constater que l'art avec lequel M. Augier sait orner les tables bien garnies rivalise avec celui des meilleurs fournisseurs de la métropole.

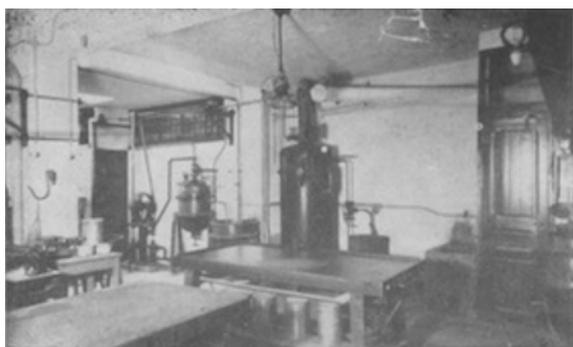
La fabrique et les bureaux se trouvent 15 et 19, rue Clemenceau, dans une partie de l'immeuble de M. Augier.



Plieuse automatique



Une table décorée par M. Augier, chez S.M. le Sultan du Maroc, un jour de réception officielle



Appareil à cuire le sucre



Broyeur à chocolat

*
* *

Ajoutons que M. Augier témoigne en l'avenir du Maroc d'une confiance absolue. Il ne cesse d'y investir ses économies, certain que ce pays se développera sans arrêt.

C'est ainsi qu'il n'a pas hésité à construire, à Ifrane, à 1.600 mètres d'altitude, un hôtel de premier ordre, pourvu d'une brasserie-restaurant ; cet établissement, lorsqu'il sera achevé, sera, avec ses salons, ses vérandahs et la belle patinoire où s'ébattent déjà les jeunes estiveurs, le plus bel acte de confiance que l'on puisse donner à l'avenir de la belle station d'été.

La première tranche des travaux est achevée. Nos lecteurs trouveront une photographie de cet hôtel dans une page de ce volume consacrée à la région de Meknès (page 238).



L'Hôtel de M. É. Augier à Ifrane
Au premier plan à gauche, un pignon cassé latéral du plus bel effet



Une boîte de chocolats « La Princièrè, Casablanca »
(Photo Alain Warmé)
