



L'héritage de Molteni

Un entretien insolite avec
Monsieur Joseph Molteni

100 

Bonjour Monsieur Molteni.
Nous savons très peu de choses sur votre vie, et pourtant nous sommes très intrigués.

Est-il vrai que vos parents étaient italiens ?

Mon nom de famille le révèle (sourire). Oui, il vient de Lombardie. Mes parents ont choisi de rejoindre la France, comme beaucoup d'autres, en quête de travail et de stabilité.

J'ai entendu tout et son contraire, à savoir que vous êtes le plus Italien des Italiens et le plus français des Français... Alors, où êtes-vous né ?

Je suis né à Barzio, Valsassina, dans la province de Lecco. J'étais encore connu sous le nom de Giuseppe à l'époque... Puis nous avons déménagé ici et je me suis fait appeler Joseph.

Vous souvenez-vous de l'Italie ?

Pas beaucoup. J'étais encore un gosse... Il faisait très froid et il y avait beaucoup de neige... Pas beaucoup de travail. Alors mon père a décidé de venir en France.

Et vous vous êtes installés à Saint-Uze.

Oui, nous habitons dans une maison juste à l'extérieur du centre-ville.

Était-ce une ferme ?

C'était comme une ferme avec une grange à côté, et je me rappelle des nombreuses sortes d'animaux qui erraient librement et tranquillement : oies, canards,

St-UZE (Drôme). - Place Cen



Enfance

“ Ça a toujours été un rêve pour moi. Une grande cuisine avec toutes sortes de senteurs, voir des plats créés devant moi.”





à Saint-Uze

poules... Je suppose que c'était très semblable aux fermes de la basse vallée du Pô que j'ai découvert des années plus tard.

Est-ce que c'est là que vous avez passé votre enfance?

Oui, j'ai eu une belle enfance. La cuisine était sans aucun doute le point central de la maison. Nous y avons passé la plupart de notre temps, quand nous ne travaillions pas, dans les champs ou dans la grange...

Pouvez-vous nous en dire plus sur cette pièce ?

Il y avait une grande cuisine au feu de bois qui était le royaume de ma mère.

C'est là qu'elle avait le dernier mot.

C'est également là que ma grande passion

pour la cuisine a commencé : j'aimais être avec elle et je m'émerveillais de sa capacité à transformer, mélanger, et créer.

Cela a toujours été un de mes rêves. Une grande cuisine avec toutes sortes de senteurs, voir des plats être créés devant moi.

Avez-vous été influencé par la cuisine italienne?

Ma mère était italienne mais elle savait aussi cuisiner des plats traditionnels français. Je pense qu'elle échangeait ses recettes avec ses amies.

À l'époque, il y avait une distinction très claire entre la cuisine de tous les jours et la cuisine des grands Chefs.

L'apprentissage

C'est pourquoi vous avez fondé votre Atelier, pour recréer cette ambiance?

Peut-être... L'enfance est la partie la plus importante de notre vie qui laisse une marque indélébile pour beaucoup d'entre nous.

Et vous saviez ce que vous vouliez faire dès votre enfance ?

Non, non... J'ai commencé à travailler très jeune, dépendre de ma famille n'était pas une option. La première guerre mondiale venait de se terminer, il y avait des opportunités partout. Mais ensuite, nous avons été frappés par une autre catastrophe : la terrible épidémie de grippe espagnole. Nous avons tous perdu quelqu'un qui nous était cher.

Alors vous avez commencé à faire d'autres boulots ?

Oui, j'ai d'abord travaillé comme maçon. Mon père partageait son temps entre les champs et la construction. Puis je suis devenu technicien en fonderie. J'étais fasciné par ce métier, c'était magique. La transformation des métaux, la mise en forme, l'apprentissage de techniques pour accomplir ce que j'avais en tête. Un métier qui demande de la force et de l'intelligence.

Cet apprentissage vous a été utile ?

Oui, j'ai appris beaucoup de choses sur les métaux, comment les combiner, comment ils durcissent, l'importance d'une bonne technique, mais aussi l'importance de la créativité. Je n'avais pas le temps d'étudier, mais j'ai toujours beaucoup observé et appris sur le terrain. J'avais l'habitude de demander et m'intéresser. J'avais toujours des questions à poser à mes collègues, au contremaître, à tout le monde. En y repensant maintenant, j'ai certainement trop sollicité mes collègues, c'est peut-être parce que j'étais si jeune... Mais je remercie tout le monde de m'avoir formé.

Mais vous avez vite appris?

Ma mère était issue d'une famille respectable de marchands et de professeurs. Elle a rapidement pris son indépendance par amour pour mon père. Elle l'a suivi. Parfois je pense qu'elle avait des regrets, mais cela n'a jamais duré... Elle avait apporté avec elle des livres d'Italie...

Quoi qu'il en soit, à cette époque, il fallait travailler dur et très tôt. Il fallait quitter sa famille jeune pour avoir son



indépendance tôt. Il était alors nécessaire de se retrousser les manches et transpirer plus que les autres. Nous n'avions pas le temps pour l'école ou nous amuser.

Je ne suis pas sûr d'y croire vraiment...

(Joseph sourit)

Le dimanche, nous allions parfois tous ensemble sur le chemin de Saint-Vallier. Il y avait des danses organisées sur une plate-forme en bois surplombant le Rhône. Nous devions faire attention pour ne pas tomber dans l'eau.

Un jour, quelqu'un a pris la tasse...

C'était un super endroit qui inhibait la timidité que nous avions ailleurs : à l'église ou dans la rue.

C'est donc là que vous vous êtes rencontrés ?

Oui, elle était toujours élégante. Je l'ai tout de suite aimée, mais je ne pensais pas qu'elle s'intéresserait à moi.

Au début, j'ai fait semblant de ne pas parler français, je parlais un peu italien.

Elle m'a regardé avec étonnement et a souri.

Je l'ai appelée Maddalena et non Madeleine : un petit jeu entre nous que nous avons toujours gardé.

C'est alors que tout à commencé?

Le mariage a été le tournant.

Quand je me suis marié, je voulais faire quelque chose de vraiment spécial, pour moi, pour ma femme et pour toutes les personnes qui avaient confiance en moi.

Dans ces années-là, il y avait un nouvel air, pour ceux qui voulait le respirer. Il y avait de l'enthousiasme.

“ J'étais fasciné par ce métier, c'était magique. Transformer les métaux, façonner et apprendre des secrets pour réaliser ce que j'avais en tête.”

Monsieur Joseph Motteni.



La naissance d'une légende

Nous arrivons maintenant en 1923.

Oui, j'ai rapidement décidé de créer ma propre entreprise. J'avais suffisamment appris afin de pouvoir donner vie à mes propres idées, et créer mon propre Atelier. J'avais 22 ans quand j'ai installé ma première cuisine.

Comment a été fondé l'Atelier, comme vous l'appellez ?

Mon beau-père m'a tout de suite aimé et m'a beaucoup aidé. Il avait une propriété, une maison avec un cabanon attenant. J'y ai emménagé et créé les fourneaux Molteni. Mais ce n'est qu'en 1937 que l'entreprise acquiert une identité distincte.

Vous saviez ce que vous faisiez?

Tout à fait. J'ai presque immédiatement su à quoi devait ressembler ma cuisine idéale. Aujourd'hui, les cuisines sont très différentes de ce qu'elles étaient à l'époque. Chaque fois que je vois un nouveau fourneau sortir, je pense toujours à la cuisine de ma mère. Je suis sentimental vous savez.

Vous avez également ouvert une fonderie?

Je la considérais comme le cœur battant de l'entreprise. C'est là que la différence s'est faite. Nous ne voulions pas assembler des pièces, nous voulions tout faire nous-mêmes et avoir un contrôle total sur la production. Je ne voulais pas que la fonderie soit dans l'usine. J'ai utilisé toutes mes économies pour acheter une scierie à l'extérieur de la ville pour l'installer. Figurez-vous, avec toutes ces fumées et la chaleur, il était préférable de la garder hors de la ville.

Ce n'était pas si courant, de votre temps, de se préoccuper de l'environnement de travail?

Je me suis toujours soucié du bien-être de mes équipes. Nous nous connaissions tous, nous nous appelions par nos prénoms.



Revenons à la fonderie. Vous avez dit qu'elle était le cœur de l'entreprise...

Elle l'était, afin d'avoir des pièces uniques, comme je les voulais, qui se démarquent de toutes les autres. Nous avons dû faire tout l'usinage en interne.

Laissez-moi vous donner un exemple, notre plaque de cuisson, appelée aussi "top", est unique et pratiquement indestructible : l'alliage ne se déforme pas avec le temps ou avec la chaleur extrême générée. Une innovation trouvée moi-même en essayant et en réessayant avec mes hommes à la fonderie.

A l'époque, j'étais un peu plus... costaud, et pour persuader les clients, je les surprénais en sautant d'un coup sur le dessus. Tout le monde restait sans voix. Si vous aviez fait cela dans n'importe quelle autre cuisine, elle aurait cédé.

Notre top, très solide, a toujours été notre point fort. Non seulement nous assurons une résistance optimale, mais nous garantissons également une bonne répartition de la chaleur, grâce à un mélange spécial de fonte de différentes épaisseurs du centre jusqu'aux extrémités.



Je laissais mes clients tester, ouvrir la porte du four, afin qu'ils puissent découvrir par eux-mêmes la conception d'un Molteni.

La porte du four était incontestablement solide. A cette époque, j'étais... un peu plus gros. Pour charmer les clients, j'aimais les impressionner, leur montrer la solidité du four en ouvrant la porte et en sautant dessus depuis le top. Tout le monde était tellement étonné!

Au début, les cuisines étaient plus pour équiper les foyers ?

Au début, nous voulions trois choses : la chaleur, l'eau chaude et cuisiner. Le feu était le point central de la maison, comme dans les temps anciens : il chauffait toute la maison, fournissait de l'eau chaude non seulement pour la nourriture mais aussi pour la lessive, et était idéal pour cuisiner. Aussi incroyable que cela puisse paraître, tout était au feu de bois à cette époque.

Nous avons alors réalisé que de plus en plus de Chefs s'intéressaient à nos créations.

Par la suite Molteni s'est orienté vers le

“Non seulement nous assurons une résistance optimale, mais nous garantissons également une bonne répartition de la chaleur, grâce à un mélange spécial de fonte de différentes épaisseurs du centre jusqu'aux extrémités...”

Monsieur Joseph Molteni.

La légende continue

monde professionnel...

J'ai tout de suite commencé à parler aux Chefs. Le dialogue était essentiel non seulement pour eux mais aussi pour nous. On s'est tout de suite compris. J'ai finalement réalisé ce que je cherchais depuis toujours : l'unicité. Travailler selon les normes les plus élevées avec les Chefs qui travaillent dans l'excellence..

Les cuisines des ménagères ont rapidement changé?

Les cuisines ont pris une forme différente, similaire à la forme que nous connaissons aujourd'hui. Les chefs sont difficiles à satisfaire, tout comme moi. C'est pourquoi nous nous sommes immédiatement entendus. Nous avons instantanément forgé des relations durables car nous avons toujours cherché à atteindre la perfection dans les détails.

L'anecdote "Rolls Royce" est-elle vraie ?

Oui, (fièrement) c'est vrai. Je ne sais pas qui a commencé, mais à un moment, tout le monde disait que les cuisines Molteni étaient la Rolls Royce des cuisines. J'en étais très fier.

Et les énergies?

N'oubliez pas qu'à cette époque, le charbon et le bois étaient encore utilisés. Et puis vint le gaz, une innovation majeure. Et tout s'est mis en place. Ce n'est que lorsque j'ai trouvé un partenaire qui pouvait garantir une sécurité absolue que j'ai commencé à l'utiliser. Et puis l'électricité est arrivée.

Les cuisines étaient un plaisir, conçues pour faire pétiller les yeux des Chefs...

À un moment donné, les cuisines sont devenues visibles. C'était tout un événement... Avant, les cuisines étaient souvent confinées dans des zones étroites, en dessous du niveau de la rue.

Elles sont alors devenues plus importantes et pouvaient être vues et regardées. Et nous étions prêts pour cela. (sourires)



Nos émaux travaillés avec soin, traités manuellement, les boutons en bronze coulé, les laitons pour les finitions... Tout a été fait pour être touché et admiré.

Saviez-vous que toutes les vis sont insérées manuellement ? Et toutes les découpes sont exactement ajustées.

Tous les petits détails m'apportent toujours une grande satisfaction.

Je pense que le succès de nos fourneaux est exactement dans cette union : beauté, puissance dans les cuissons et confort pour les Chefs. Des bijoux de technologie fiables et éternels années après années.

Mais est-il vrai que chaque cuisine a un détail qui la rend unique ?

Les chefs sont des passionnés. Nous sommes heureux d'exaucer leurs souhaits. Chaque cuisine est la réalisation d'un rêve. Et c'est un peu le miens aussi.

L'îlot central est une de vos idées ?

Effectivement, nous avons été les premiers à présenter l'îlot central en cuisine, où les chefs peuvent travailler tout autour du fourneau. C'est incroyable à regarder, presque comme un ballet... J'ai eu cette idée en parlant et en échangeant avec les chefs.

Je dois maintenant vous interroger sur une autre anecdote.

Est-il vrai que vous aviez l'habitude d'aller, incognito, essayer des restaurants qui avaient installé des cuisines Molteni ?

Un de mes gars a dû me dénoncer... Oui, j'aimais tester les restaurants et voir ce que l'on pouvait faire avec un Molteni. (sourires)

“... Je ne sais pas qui a commencé, mais à un moment, tout le monde disait que les cuisines Molteni étaient la Rolls Royce des cuisines. j'en étais très fier...”



Eh bien, certains plats nécessitent les bons outils !

Vous savez, un bon ami à moi, un chef très renommé, disait que la cuisine se fait au marché. Mais j'aime dire qu'un grand plat ne peut se faire que dans une grande cuisine !

Chapeau Monsieur Molteni! Ce fut un plaisir de vous rencontrer.

Merci. Je vous souhaite énormément de bonheur et de belles réalisations dans nos cuisines !

Monsieur Joseph Molteni.

Soyez inspiré,
Créez votre propre
chef-d'œuvre



100

Chef _____



Découvrez
www.molteni.com

Part of  Electrolux
Professional
Group