

## En passant par La Lorraine : pour de Buyer, le made in France c'est nickel

Du nickel calédonien et du fer. Et avec eux, la manufacture de Buyer fabrique le haut de gamme des ustensiles de cuisine dans le Val d'Ajol. Une station verte des Vosges qui est fière de sa tradition industrielle. Ici, casseroles et poêles sont tous fabriqués en France.



C'est une recette de cuisine d'un genre particulier. Pour faire le meilleur acier inoxydable, il faut les meilleurs ingrédients, du nickel calédonien et du fer. L'alliage s'appelle SLN 25, il contient 25 % de nickel pur. La société Le Nickel (SLN) produit ce métal pur dans son usine de Nouméa, filiale du groupe français Eramet.

Le meilleur du made in France

Né au cœur des Vosges en 1830, l'entreprise de Buyer n'a jamais déménagé. Ses ustensiles de cuisine sont renommés dans le monde entier.

Si la manufacture produit le haut de gamme des articles de cuisine, elle a aussi remporté un gros contrat avec l'armée française.

Deux livraisons pour un total de 100.000 gamelles en inox haut de gamme, compatible alimentairement, avec 10 % de nickel pur. « *Sur les théâtres d'opérations, les militaires français auront donc droit au meilleur du « made in France, made in Vosges et made in Calédonie »* souligne Eric Mauboucher, responsable Qualité chez De Buyer.

la1ere.francetvinfo.fr  
 Pays : France  
 Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



© Alain Jeannin Presse américaine (1905) manufacture de Buyer pour l'emboutissage de l'acier inoxydable au nickel calédonien SLN-Eramet.

France 3 Lorraine salue le nickel calédonien

« Le Val d'Ajol c'est nickel et calédonien » selon France 3 Lorraine dans son JT 19/20 du mercredi 7 décembre.

Sur place, dans l'atelier centenaire du Val d'Ajol, la machine emboutit toujours l'acier inoxydable et le métal calédonien. La presse mécanique de 300 tonnes, taillée sur mesure et fabriquée à New-York, n'a pas dit son dernier mot. Et pourtant, elle date de 1905. Comme elle, la manufacture des Vosges a vu défiler plusieurs générations d'ouvriers : « *Je travaille ici depuis trente ans, on fabrique les meilleurs ustensiles de cuisine au monde, j'aime mon métier* » précise Jean-Pierre Jacquin, responsable du secteur emboutissage.

Le meilleur inox et du nickel pur

La manufacture De Buyer fait toujours vivre une centaine de salariés de la vallée, elle a su résister à la concurrence mondiale. Pour cela, il a fallu innover. Un modèle unique au monde associe le cuivre et l'inox au nickel calédonien. Le savoir-faire des hommes et la qualité de la matière première sont essentiels : « *Nous utilisons les meilleures matières premières, notre acier inoxydable est français c'est celui d'Aperam, ses composants sont connus et ils respectent les normes européennes les plus sévères. Et nous utilisons de l'inox Aperam au nickel calédonien de la SLN (Eramet), car c'est le meilleur métal et le plus pur* » conclut Claude Hassemmer le Président de De Buyer Industries.

la1ere.francetvinfo.fr  
 Pays : France  
 Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



© Alain Jeannin Poêle de Buyer fabriquée dans le Val d' Ajol (Vosges). Inox haut de gamme série 304 et nickel calédonien SLN.

Les Chefs de cuisine du monde entier

Les casseroles et les poêles made in France sont plébiscités par les chefs des grands restaurants du monde entier. Les ustensiles de cuisine du Val d'Ajol sont désormais accessibles au grand public. Ils sont proposés dans les magasins spécialisés. Sur place, dans les Vosges, le magasin d'usine ne désemplit pas. Les ustensiles de cuisine sont exportés dans plus de 90 pays, mais aussi – juste retour des choses – à Nouméa, en Nouvelle-Calédonie.