

The logo for MECACHROME, featuring the company name in a bold, sans-serif font with a green diagonal line striking through the 'A'.

## Le 14 mars 2019

Quarante personnes dans le car et 5 autres qui se rendent directement sur places, c'est par un temps de Bretons que nous nous rendons sur le site de MECACHROME Amboise.

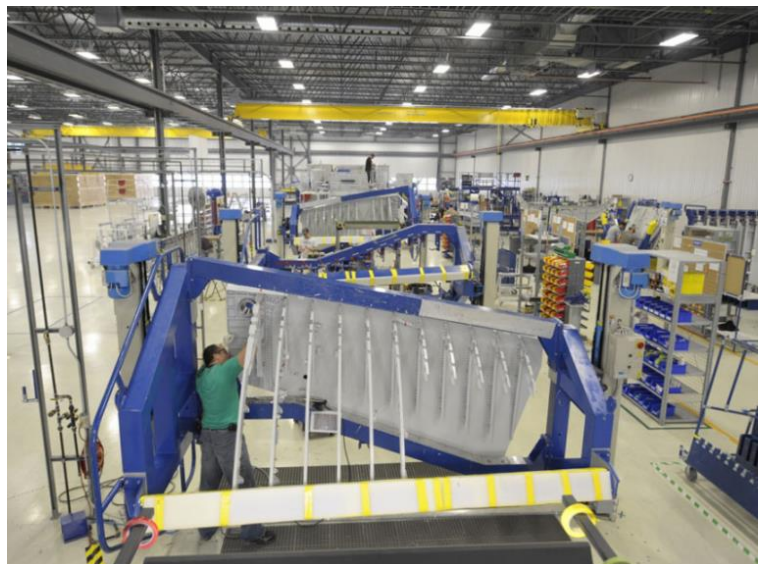


L'aventure de l'entreprise commence en région parisienne, à Colombes. Eugène Casella, émigré italien, tourneur à la Snecma, va révéler des talents de chef d'entreprise qui vont le conduire petit à petit à créer une multinationale de la sous-traitance aéronautique et industrielle. L'explosion du marché de l'aéronautique dans les années 50 et 60 y sera pour beaucoup, mais sa politique de discrétion, de savoir-faire et de prudence aussi. En 1962, le site de Colombes est devenu trop petit et s'installe à Aubigny sur Nère.

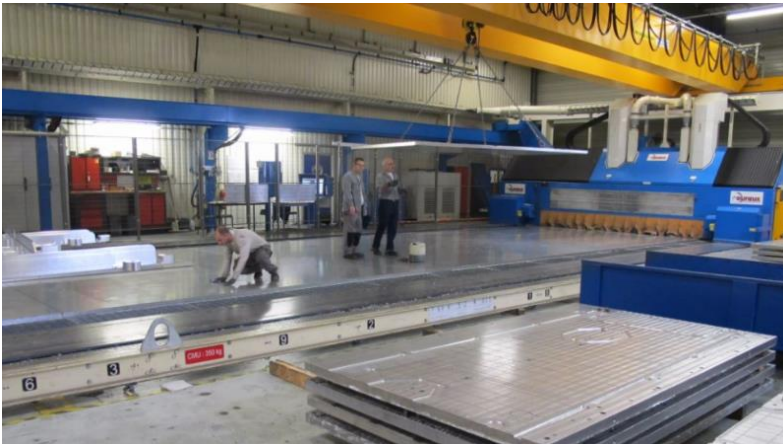


En grandissant, la petite entreprise essaime à Amboise, puis dans la Sarthe et diversifie ses clients autour de son cœur de métier : la mécanique de très haute précision, y compris nanométrique, que demandent des groupes comme Airbus ou Boeing. Mécachrome passe ainsi de simple sous-traitant de pièces usinées à intégrateur et fournisseur d'ensembles complets. Au début des années 2000, la famille Casella décide de s'ouvrir à l'international. Mécachrome s'installe donc au Canada, à Montréal, la troisième place

aéronautique mondiale. La PME familiale mettait alors le doigt dans un engrenage infernal qui allait lui être presque fatal. L'entreprise transfère son siège au Canada, mais s'endette tout en multipliant les investissements (plus de 100 millions d'euros en quelques années) alors qu'arrivent les crises aéronautique puis automobile. En 2008, la famille Casella sort du capital de la PME en crise, qui relève alors du droit canadien des faillites et d'une procédure de sauvegarde en France, où Mécachrome réinstalle son siège en 2009. Cette pépite mécanique sera finalement sauvée par trois fonds d'investissements qui apportent chacun 15 millions d'euros en fonds propres et un pool de six banques françaises qui libère



22 millions d'euros. La «renaissance» est marquée par un nouveau management et l'irruption d'une culture propre aux grands groupes, loin de la gestion familiale.



Aujourd'hui l'entreprise s'est redressée et affiche un chiffre d'affaire de 500 million d'euros. A Amboise, plus de 16 millions d'euros ont été investis, dont 7 millions d'euros pour les machines-outils. Douze d'entre elles sont dédiées aux très grandes pièces. Aussi, nous sommes impressionnés par les bancs d'usinage de 23 mètres de long, un seul opérateur aux commandes pour lancer les outils coupants supportés par une arche de 5 mètres de large qui vient survoler les futures pièces de l'A380 et de l'A400M. Le

site historique de Mecachrome à Amboise a progressivement changé de dimension pour répondre aux commandes croissantes de bords d'ailes, de panneaux et autres planchers pour les avions.

Après une matinée plongée dans la mécanique de haute précision, il est temps pour nous de passer à la seconde étape, la restauration : Direction la Cave aux Fouées. Ce restaurant troglodyte propose une spécialité tourangelle :



la fouée ou " fouace ", petite poche de pain au levain, cuite à la minute au four à bois. Une fois sorties, les fouées sont ouvertes en chausson et sont fourrées aux rillettes et à la salade. Nous sommes accueillis par un cocktail maison à base de crème de châtaigne puis c'est sur les fouées à volonté que notre intérêt se porte.

Nous dégusterons ensuite une joue de porc à la bière



des plus succulentes et nous terminerons par une omelette Norvégienne excellente.

14:30, il est temps de partir pour La Maison du Pain d'Épices. Cette petite entreprise, c'est d'abord l'histoire d'une femme active, amatrice de miel qui décide de plaquer tailleur et bureau pour se consacrer à son rêve de pain d'épices en 2008 et troquer ses talons haut contre un CAP boulanger.

Soucieux de fabriquer un produit sain et naturel, la Maison du Pain d'Épices veille à utiliser une base d'ingrédients 100% naturels et concocte un pain d'épices pour chaque saison. Ainsi, le craquant des noisettes succède à la fraîcheur du citron avant de laisser la place à la douceur du calisson et de terminer sur la fleur d'orange.



Nous partons ensuite pour la visite des caves de la Maison Monmousseau. La tradition commence, en 1886, avec l'audace et le savoir-faire d'Alcide Monmousseau qui fonde un négoce de vins fins à Montrichard. Il découvre l'une des plus importantes carrières de Tuffeau, lieu idéal pour l'élaboration de la Méthode Traditionnelle. Abandonnée après son exploitation pour la construction des châteaux royaux de la Loire, cette carrière lui offre les plus belles caves de vinification qu'un amateur puisse imaginer : un réseau de 15 km de galeries enterrées. C'est dans un univers de lumières, un labyrinthe de parois habillées d'une myriade

d'œuvres que nous sommes invités à déambuler.

Nous terminerons la visite par une dégustation de la "sélection" Monmousseau, puis retour à la maison.