

30 ans : un héritage qui se transmet avec passion

Il y a trente ans, en 1996, notre Maison voyait le jour à Riquewihr. Trente ans d'histoire, de gestes et de passion que la Maison Alsacienne de Biscuiterie vous invite à (re)découvrir à travers trois articles.

Jean-Marc Muller – A l'origine d'une belle histoire

En Alsace, les recettes de Bredele font partie de l'âme des familles. On les protège, on les perpétue, on les transmet comme un bien précieux. Rares sont ceux qui choisissent de les partager.

Jean-Marc Muller, fondateur de notre Maison, a fait ce choix. Celui d'ouvrir les portes de ce patrimoine culinaire au plus grand nombre, de faire rayonner ces petits trésors bien au-delà des cuisines familiales. C'est de cette conviction-là qu'il s'est nourri pour écrire, en 1996, les premières pages de la Maison Alsacienne de Biscuiterie.

Durant trente ans, Jean-Marc Muller a puisé dans de véritables livres de recettes de famille — transmis de génération en génération — où les secrets de Bredele sont précieusement conservés. De ces héritages familiaux est née l'identité de notre Maison. Un savoir-faire qu'il a ensuite confié à des pâtisseries passionnés, formés dans le respect de ces traditions, pour mieux les faire vivre et les transmettre à leur tour. Cette passion ne s'arrête pas à l'atelier de fabrication, elle se prolonge à travers chaque métier qui fait vivre notre Maison — en passant par les petites mains qui, avec minutie préparent chacune de nos créations, jusqu'en boutique, où nos conseillers clientèle partagent avec chaque visiteur la richesse de nos traditions alsaciennes.

D'un geste à une histoire, d'un atelier à une boutique, c'est toute une chaîne humaine que Jean-Marc Muller a su tisser, avec patience et générosité, au fil de trois décennies. Et lorsqu'est venu le moment de tourner la page, il a choisi de le faire comme il a toujours œuvré, avec soin et exigence. Aujourd'hui, Jean-Marc Muller prend une retraite bien méritée, laissant derrière lui une Maison vivante, solide, et entre de bonnes mains – celles de Raphaël Kiesele.

Raphaël Kiesele – L'histoire continue

C'est dans cette suite logique que Raphaël Kiesele préside aujourd'hui notre Maison, tout en veillant à préserver cet héritage. À la Maison Alsacienne de Biscuiterie, la transmission s'étend au-delà des recettes : elle est aussi celle d'un esprit, d'une passion partagée pour le métier de biscuitier.

Avant même de pousser la porte de la Maison Alsacienne de Biscuiterie, Raphaël Kiesele portait déjà ce métier en lui. Son grand-père Frédéric Kiesele en est la figure fondatrice, en 1946, à seulement 25 ans, il crée Colmar Biscuit et sillonne près de quatorze marchés de la région.

Une énergie et une ténacité qui forgeront, en 1972, l'ouverture de sa chocolaterie, nommé « F.K » puis devenue Frédéric Chocolatier, véritable institution de notre région.

C'est au sein de cette Maison familiale que Raphaël Kiesele débute son parcours en 1999, prenant en main la gestion de l'entreprise jusqu'à en assurer la direction générale — neuf années qui forgeront sa vision du métier et consolideront ce que sa famille lui avait transmis depuis toujours.

Fort de cette expérience, son parcours le mène à la direction de plusieurs entreprises, jusqu'à la co-fondation, en 2020, de Maisons et Savoir-Faire d'Excellence — une association qui promeut et préserve le savoir-faire artisanal français, reflet d'une conviction portée depuis toujours.

Cette passion, Raphaël Kiesele la porte aussi dans des objets précieux, témoins silencieux d'un héritage centenaire.

Gravé dans l'empreinte d'un rouleau à Springerle datant du XIX^e siècle, le nom *Kiesele* s'impose comme une évidence. Hérité de son arrière-arrière-grand-père, cet objet conservé au fil du temps, incarne un savoir-faire ancestral et relie aujourd'hui Raphaël Kiesele à cette lignée d'artisans passionnés.