

# Une famille qui ne peut vieillir lorsque chacun s'appelle

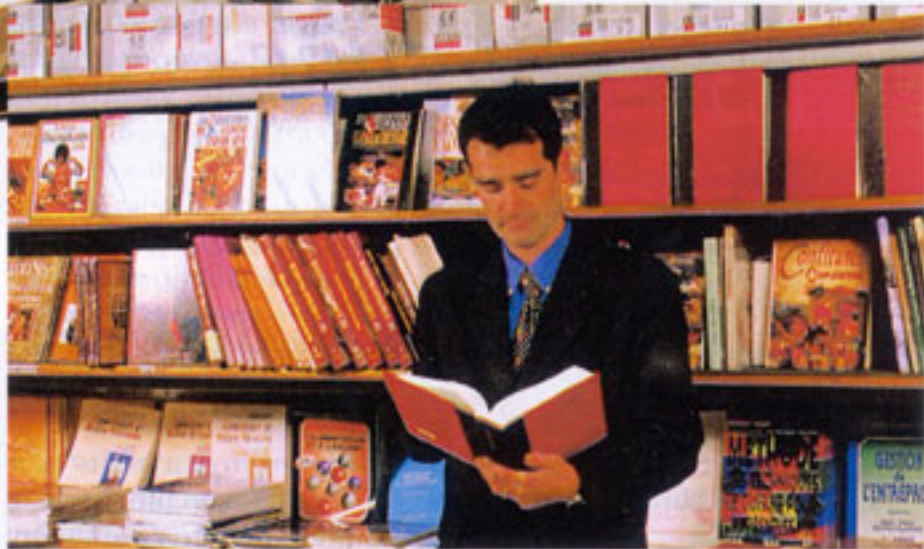
# LEJEUNE



Lorsque Victor, le grand-père normand, encore jeune, à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle se consacra à tenir en bon état la batterie de casseroles des paysans de la région, il ne savait pas qu'il allait développer chez ses successeurs, un grand intérêt pour les ustensiles de cuisine, qui se développera d'homme en homme.

En 1930, son fils Francis lui succédera et s'intéressera à l'étamage (action de déposer à l'intérieur d'un récipient en cuivre ou en fer blanc, une fine couche d'étain, protectrice contre l'oxydation). Il monta à Paris où rapidement il attira la clientèle des grands hôtels et des grands restaurants. Il commencera aussi à leur vendre lui-même le matériel de cuisine dont ils avaient besoin. L'élan était donné.

Michel Lejeune ne quittera pas ce volet prospère, puisqu'en 1973, il décida avec son épouse Christiane de sortir de la capitale, à deux pas de la porte d'Asnières, pour s'installer



dans des locaux plus vastes et plus modernes, lui permettant à la fois d'installer un atelier d'étamage et de loger un stock suffisant pour satisfaire rapidement les commandes.

En 1993, son fils Franck entra dans l'affaire, son premier souci fut de la moderniser, de veiller aux normes d'hygiène, de sécurité, de confort et d'user des évolutions modernes comme l'installation sur le site Web.

La Maison Lejeune peut aujourd'hui répondre aux demandes, avec 4 000

ustensiles différents, répertoriés sur un catalogue par nature.

L'inventaire s'enrichit au fur et à mesure qu'apparaissent des nouveautés, notamment il y a quelques temps les cocottes Staub, et le "Fuso" de Thiers excellent trancheur.

Ce n'est pas tout, la vocation des Lejeune c'est d'aller jusqu'au bout. Ils ont aussi conçus des assemblages destinés aux élèves des lycées Hôteliers, et ont ouvert un rayon spécial pour les ouvrages.