

OFFICIER DE L'ORDRE NATIONAL DU MERITE A JEAN-PAUL BURRUS

25 OCTOBRE 2025 A MENS

J'ai conscience aujourd'hui dans le cadre de cette auberge de MENS de **vivre un moment unique** à bien des égards et je ne vais pas boudier mon plaisir.

En vous voyant tous réunis par Jean-Paul et autour de Jean-Paul, je ne peux cacher mon émotion.

Jean-Paul sait combien j'ai porté son dossier de décoration depuis novembre 2023 où j'en ai signé « le mémoire », pour reprendre la formule consacrée.

Et dans ce que j'ai appelé **mon testament**, il y avait Jean-Paul !

Cette cérémonie est incontestablement placée **sous le signe de l'amitié**, celle qui est la source des plus grands plaisirs, celle qui ne compte pas seulement l'estime mais le respect.

Je voudrai donc en premier lieu vous remercier Cher Jean-Paul pour cette **fidélité indéfectible** qui vous conduit jusqu'à Mens, la capitale du Trièves, cet ancien bastion du protestantisme dont vous avez pu découvrir les richesses patrimoniales.

Vous m'offrez ensuite l'occasion de **mieux connaître votre famille**, je connais évidemment Jean-Phillipe que j'ai eu le plaisir de rencontrer souvent mais aussi de retrouver **ces visages familiers** qui m'ont accompagnée pendant tout mon séjour avec bienveillance, avec qui nous avons noué une relation de confiance et pour certains d'amitié.

Si vous ne venez pas à l'Alsace, c'est l'Alsace qui viendra à vous, m'avez-vous dit lorsqu'il s'est agi de choisir une marraine pour la remise de cette distinction, venue reconnaître **vos mérites distingués**, c'est-à-dire **remarquables**, après qu'en 2008, vous ait été attribuée la légion d'honneur pour vos mérites éminents c'est-à-dire hors du commun.

J'avoue avoir été très touchée par cette idée car il n'est pas de coutume de revenir dans son département pour une remise de décoration, c'est en général peu apprécié par le successeur.

Chacun connaît la détermination de Jean-Paul et sa capacité à surmonter tous les obstacles !

Les vrais amis ne se comptent pas en nombre mais en moments partagés et nous en avons eu de nombreux, aussi bien dans vos restaurants prestigieux en Alsace qu'en préfecture où Claude était heureux de démontrer tous ses talents culinaires, dignes d'un étoilé comme vous aviez eu l'occasion de le lui dire. Et quel bonheur d'avoir visité la cave de la préfecture sous l'œil amusé du même Claude.

Dans cette configuration amicale, vous me permettrez d'évoquer notre premier contact, un dîner à Cordes sur Ciel, autour du chocolat, (mon talon d'Achille), puisque vous veniez de racheter la chocolaterie et les 70 magasins d'Yves Thuriès.

cf. l'ami Perpignan -

Ce fut un dîner mémorable avec le regretté Paul Quilès et le président du conseil général.

Nous avons tous été impressionnés par votre goût de l'entreprise et votre **réussite discrète**, un trait de caractère commun avec les chefs d'entreprise alsaciens.

Cette impression a été très largement confirmée en constatant à mon arrivée à Strasbourg ce que JP avait construit.

Je suis donc **très honorée et fière** d'être la marraine de cet industriel épicurien comme JP se décrit bien volontiers avec son éternel sourire et son élégance naturelle.

Et comme l'exige la tradition, **car il s'agit aussi d'un instant solennel**, JP me donne l'occasion d'un petit voyage à travers sa vie et son œuvre.

Il est né le 18 juin (une date symbolique) 1954 à St Dié des Vosges au sein d'une famille d'industriels, il fréquente divers établissements à St Dié, à Strasbourg jusqu'à obtenir une licence en gestion d'entreprise à la faculté des hautes études commerciales de **Lausanne**.

Il est aussi le petit neveu et filleul de Maurice Burrus, mécène de Vaison la Romaine et donateur d'Avignon, une figure aussi originale qu'intéressante, attachante même. Cela explique sans doute votre passion pour l'histoire et votre attachement à la mémoire familiale.

JP entame sa carrière au sein de l'entreprise familiale de confiserie et de chocolat « Schaal chocolatier » à Geispolsheim. Il y développe l'activité dès 1996 en créant la SALPA (société alsacienne de participations agroalimentaires).

Fort de grandes qualités humaines et d'une bienveillance louée par l'ensemble de ses 900 employés, JP appuie sa dynamique sur plusieurs piliers : **l'innovation, la diversification, l'autonomie** en matières premières et **la motivation** des équipes.

Comme le rappelait Peter Drucker « l'innovation requiert la volonté de considérer le changement comme une opportunité »

C'est pourquoi dès 2000, JP élargit l'offre de la SALPA.

Il achète la chocolaterie suisse PFISTER et transfère sa production sur le territoire national en 2018.

Puis, se présente l'aventure avec Y.Thuriès, un personnage atypique et qui a aussi l'innovation dans les gènes.

Croyez-moi, il n'aurait pas cédé son entreprise s'il n'avait pas été convaincu d'avoir en face de lui quelqu'un capable de faire fructifier son héritage.

Comment ne pas évoquer à **cet endroit le chocolat**, à la manière de la Rochefoucauld « **Aimez le chocolat à fond, sans complexe, ni fausse honte car rappelez-vous ; sans un grain de folie, il n'est point d'homme raisonnable** ».

Pour continuer sa croissance, en 2014, JP achète l'entreprise Belco avec son activité orientée vers les cafés et thés.

De 2015 à 2016, JP décide de **moderniser** la chocolaterie Schaal afin que celle-ci s'inscrive dans les standards du moment pour rester dans la compétition économique.

JP a aussi compris qu'il fallait **diversifier** son activité. C'est ainsi qu'en 2008 il devient co-gérant de la société HERBAPAC spécialisée dans la production et le conditionnement de thé.

En 2020, parce que **JP est en perpétuel mouvement**, selon sa propre expression, il poursuit la croissance de la SALPA en rachetant la confiserie CRUZILLES, spécialisée en pâtes de fruits et fruits confits.

Et la même année, JP crée la société SUD OUEST NOISETTE à BALEYSSAGUES dans le Lot et Garonne, spécialisée dans la casserie de noisettes afin d'en développer la commercialisation.

Pour devenir autonome en matières premières et maîtriser la qualité, JP achète en 2014 une plantation de noisetiers de 300 hectares dans le Lot et Garonne ainsi qu'une première plantation de 540 hectares de cacaoyer en équateur.

Vous en comptez 4 aujourd'hui.

De 2022 à 2023, JP développe aussi une plantation de 80 hectares d'amandiers dans le Lot et Garonne.

JP est sur tous les fronts !

Cette année-là, parce **que la mémoire familiale n'est jamais très loin**, JP relance l'entreprise agricole familiale de HOMBOURG, dans le Haut-Rhin, dédiée à différentes cultures en agriculture biologique sur 500 hectares.

En parallèle à toutes ces activités, « parce que ce qui est possible, mérite sa chance » comme le soulignait CAMUS, parce que JP a le goût d'entreprendre chevillé au corps et sans doute inscrit dans ses gènes, il se lance dans **la restauration de haut de gamme**.

Un premier restaurant « **les secrets des grands express** » est installé dans le mythique train de l'Orient express devant son musée du chocolat à Geispolsheim. JP sait aller au bout de ses rêves et merci d'offrir aux clients ce lieu « hors du temps ».

S'en suit l'acquisition du tout aussi mythique « **chez Yvonne** » dans le centre de Strasbourg en 2015. Certaines autorités gouvernementales y ont même leurs habitudes.

Deux ans plus tard, il reprend l'activité Edouard Artzner sur Strasbourg, activité en liquidation judiciaire.

Par la suite et parce que **vous en avez compris l'intérêt**, c'est la création **d'un pôle tourisme et gastronomie**, dirigé par votre fils JPhilippe, qui ne compte aujourd'hui pas moins de 11 restaurants avec des grands noms tels que le Crocodile à Strasbourg, dans lequel ~~vous~~ JP s'est attaché à faire vivre la mémoire d'Emile Yung, je devrai même dire **son âme** surtout lorsque l'on a le privilège de pouvoir déjeuner ou dîner à la table d'Emile.

Comment ne pas citer aussi le restaurant étoilé, « **le relai de la poste** » à la Wantzenau où chaque plat devient une œuvre d'art. *dîner à 4 mains*

Ce sont **autant d'adresses emblématiques** qui permettent de porter haut les valeurs de la gastronomie française, qui faut-il le mentionner, est inscrite depuis 2010 au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

Concomitamment à son activité professionnelle extrêmement remplie, JP s'engage dans la reconnaissance des métiers de bouche et du chocolat en prenant part à plusieurs associations et deux musées, celui du chocolat à Geispolsheim et celui des Arts du sucre à Cordes sur ciel, ainsi qu'à la publication d'ouvrages car il est attaché à l'histoire et à la transmission.

Il s'engage également comme président de la chambre syndicale nationale des chocolatiers à Paris ou encore au syndicat du chocolat comme à l'ARIA.

Pour toutes ces raisons, JP est élu à l'Académie française du chocolat et de la confiserie en 2015.

Pour honorer sa créativité, son sens de l'innovation et la qualité de ses produits, JP se verra décerner en 2018 le prix de l'European Candy Kettel club, en 2019 la distinction alsacienne « le bretzel d'or », lui est attribué, au titre de sa dynastie industrielle alsacienne.

Garant d'une tradition faite **d'exigence et d'excellence**, JP est un acteur connu et reconnu du monde industriel agroalimentaire et de la restauration.

JP est **un capitaine de l'industrie agroalimentaire** qui a créé des centaines d'emplois, considérant que le capital de ses entreprises était avant tout ses employés.

Avec audace et détermination, il a su célébrer la richesse de la gastronomie, alliant partage du plaisir et expression d'une identité, d'un terroir.

Désormais, au-delà de ses passions, ski (avec prudence !), chasse, voyages, il cultive également l'art d'être grand-père.

De la Suisse à l'équateur, en s'attardant en Alsace, JP a, tout simplement. **bâti un empire.**

Son parcours, son énergie, sa personnalité charismatique font rayonner notre patrimoine et notre pays.

Et au moment de vous remettre cette distinction si méritée, me vient à **l'esprit une phrase d'Henry FORD** qui à elle seule pourrait résumer, cher Jean-Paul, le sens de votre vie professionnelle et de vos engagements :

« Avoir fait plus pour le monde que le monde n'a fait pour vous ;c'est ça le succès. »

Cher JP, tout votre œuvre n'est que succès.

Au nom du Président de la République et en vertu des pouvoirs qui nous sont conférés, nous vous faisons officier de l'ordre national du mérite.