



Avenir Pâtisserie
Artisanale

ACTUALITÉ **Colloque à Yssingeaux** L'avenir de la Pâtisserie Artisanale

Frédéric Lescieux, président de la Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers et Zakari Benkhadra, directeur de l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie ont accueilli le premier colloque sur l'avenir de la pâtisserie artisanale avec des présidents de syndicats des pâtissiers ainsi que des fournisseurs, à Yssingeaux.

Par Franck Lacroix.

C'est dans l'échange qu'on progresse. Fort de cette idée, Frédéric Lescieux, le nouveau président des artisans pâtissiers de France avait invité les présidents de syndicats à le rejoindre pour étudier les pistes d'étude et de développement de la profession. C'est dans « la Maison du Pâtissier » comme l'indiquait Zakari Benkhadra, – le directeur de l'ENSP –, aux espaces de vie redécouverts et aux amphithéâtres et laboratoires rééquipés que la rencontre a eu lieu entre les présidents de syndicats et les fournisseurs soucieux d'apporter des éléments de réponse pour la pâtisserie artisanale française de demain.

« Les enjeux sont importants » soulignait en introduction **Frédéric Lescieux**, ajoutant : « François Cartron avait lancé lors des Assises de Bruges une étude prospective avec Philippe Rucheton sur les attentes de la pâtisserie artisanale

française. Et depuis mon élection voici deux mois, mes déplacements sur le territoire confirment une inquiétude latente des artisans, dont beaucoup sont en souffrance. Nous devons donc trouver un véritable avenir d'autant que la crise frappe aujourd'hui les esprits. Il en résulte ainsi une forme de lassitude qui se traduit par une démotivation, et, les professionnels ont tendance à se refermer sur eux-mêmes, alors que c'est l'ouverture aux autres qui permet d'avancer. Nous venons d'envoyer à tous les pâtissiers français un questionnaire pour avoir une meilleure vision de leurs réalités et de leurs attentes tandis que se multiplient les contraintes les empêchant d'exprimer leur talent et leur savoir-faire. Dans ce contexte, la Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers, en collaboration avec le Pôle d'Innovation de la Pâtisserie, veut comprendre et mieux s'adapter aux nou-

velles contraintes réglementaires et législatives, de façon aussi à accroître le niveau d'attractivité de la profession auprès des jeunes. Nous avons une opportunité historique. Avec les produits finis et semi-finis, aussi beaux et aussi bons soient-ils, une partie de la profession « se suicide » en vendant des produits industriels que le consommateur trouvera toujours moins chers en grande surface, et met en danger la logique et la spécificité du statut d'artisan. C'est une spirale qui conduit au désastre, d'où l'idée de créer un label artisan pâtissier fabricant. Le combat est d'autant plus important que l'enjeu est de taille. L'artisan ne peut tendre que vers le haut et le très haut de gamme, de nouveaux créneaux de rentabilité existent : les rituels sociaux ont changé, le consommateur est soucieux de son capital santé. Il faut bien comprendre les besoins et les attentes des consomma-

teurs, être très ciblé et avoir la compétence pour le faire, via la formation notamment. Nous sommes à une période charnière où il faut se poser les bonnes questions, trouver les pistes pour faire rentrer le consommateur dans nos magasins. »

La problématique lancée, chacun dès lors apportait ses idées et son témoignage, à l'image des fournisseurs présents.

Hervé de Buyer (maison de Buyer) se montrait optimiste : « Les problèmes existent mais il ne faut pas croire que les artisans sont perdus. Votre métier est un passeport et c'est encore vous les maîtres des opérations pour servir (et pas se servir) la clientèle qui a besoin de manger tous les jours. Ayez encore confiance en vous. Les niches, c'est très bien mais ça limite la clientèle, alors qu'il convient plutôt d'élargir votre rayon d'action. Être bon n'est pas suffi-



Hervé De Buyer de la Maison De Buyer.

sant, il faut être le meilleur dans un monde en crise, tirer le métier vers le haut, innover. Tout le monde a besoin de nouveautés, mais le plus important réside dans la compréhension des désirs de vos clients. Vos gâteaux sont merveilleux. Prenez deux à trois produits chez le boulanger pâtissier, la vulgarisation crée la consommation. »

Gérard Trivier, de la maison Sévarome, ne manquait pas d'évoquer différentes pistes à moyen et long terme : « On constate plusieurs champs d'évolution entre l'usage des produits finis en boutique, la diversification des activités (pâtissier/chocolatier, pâtissier/glacier), la boutique externalisée, la pâtisserie industrielle, etc. Mais, la question essentielle c'est : pourquoi va-t-on dans une pâtisserie ? Parce que le produit est très différent en goût, en créativité avant tout ! Et le métier de pâtissier c'est bien un artisan qui crée, qui fabrique et qui vend son produit en mettant en avant des produits vrais. L'époque est au nomadisme, au snacking : autant d'idées de produits à créer. »



Gérard Trivier de la Maison Sévarome.

Laurent Roux, chef des ventes France de CapFruit, insistait lui aussi sur la nécessité pour les professionnels de se différencier par la naturalité et le goût, avec des produits de qualité sains, naturels, qualitatifs : « il faut aussi remettre les valeurs humaines au centre de la profession, le partage d'une passion entre le professionnel et celui qui consomme ses réalisations. Il est nécessaire que les jeunes retrouvent le plaisir de faire bien et bon, et qu'ils redécouvrent l'amour du client et la recherche de son plaisir en s'adaptant aux attentes : moins de sucre, fin-



Laurent Roux, chef des ventes France de CapFruit.

ger food, naturalité, visuel plus moderne, textures plus étonnantes et des goûts de monde et cultures variées. L'innovation seule et la remise en question forte de l'approche du consommateur en recréant la magie du festif, de l'extase et du bonheur de déguster une pâtisserie avec un niveau de service optimal. »

Patrick Vercryusse, dirigeant de PV Labo Concept, évoquait quant à lui la nouvelle réalité de la pâtisserie



Patrick Vercryusse, dirigeant de PV Labo Concept.

française : « À travers les installations que nous avons réalisées depuis plus de 25 ans, nous avons pu constater depuis 4 à 5 ans qu'un certain nombre de pâtissiers n'hésitaient pas à créer de nouveaux laboratoires de production plus importants (de 300 à 350 m²), alors qu'auparavant la moyenne d'une surface couverte était de 150 m². Pour preuve, le mois dernier, nous avons équipé deux laboratoires : un de 1200 m² à Nouméa, l'autre de 700 m² en région parisienne. Le pâtissier de demain ne se contente plus d'un seul magasin et c'est la raison pour laquelle il regroupe l'ensemble de ses fabrications sur un seul site, ce qui lui permet également d'élargir son rayon d'action pour mieux rentabiliser son outil de production. Mais ce qui est primordial aussi, c'est la vente du produit. Le consommateur est gourmand, et il aime les belles histoires. Parfois, les produits sont beaux mais l'ambiance est triste, la communication inexistante, alors qu'il faut raconter l'histoire des gâteaux, de votre métier, comme dans la restauration où le chef vient vous vendre ce qu'il a dans son frigo. En France, le pâtissier est un excellent technicien,



Christian Charbonnel, président de la Corrèze (19).

mais il lui faut former de bons vendeurs. Je suis optimiste car la profession est en train de se ressaisir, il y a un renouveau de la belle pâtisserie. »

Les débats et échanges d'idées ne manquaient pas, alors que **les présidents Charbonnel, Cottard, Léonard et Mougeotte** témoignaient à leur tour à la tribune.

Christian Charbonnel, président de la Corrèze (19) et pdt des pâtissiers du Limousin qui était accompagné de **Jacques Mignard, pdt de la Creuse (23)** et de **Jacky Dugeny pdt de la Haute-Vienne (87)**, se déclarait convaincu de la nécessité de l'échange avec les autres : « Un métier ne se construit pas sans ses bases. Il faut regarder l'environnement, et être en adéquation avec le niveau social des clients qui le composent, à l'image de mon village de 1800 habitants. Quant à ne faire qu'une chose, oui, mais le faire bien. Nous avons lancé « le Gâteau de la femme » avec un succès certain. Quand on joue en groupe, les actions gagnent ! Nous avons beaucoup à apprendre des échanges avec les autres. »

Même bilan pour **Christian Cottard, président des pâtissiers des Alpes Maritimes (06)** : « À Antibes, c'est un peu spécial : un gâteau coûte moins cher qu'un demi en terrasse. Mais, plus sérieusement, notre métier doit s'appuyer sur le savoir-faire, le faire-savoir, le service et le bien vendre au prix réel. Chez moi, le personnel travaille au laboratoire et va en magasin, ce qui me semble indispensable pour développer la qualité de la relation aux clients. Nous avons un métier qui a la plus grande faculté à communiquer, avec la qualité et la gourmandise comme points communs. En étudiant au plus près les habitudes de ses clients, on peut trouver des points d'ancrage. Pendant longtemps, je cuisais mes croissants tout seul au laboratoire à 5 h. Aujourd'hui, je les fais cuire à 8 h quand le client arrive, ils apprécient cette notion de partage. »

Une notion aussi importante également pour **Thomas Devisscher, président des pâtissiers de l'Indre (36)** qui soulignait que la clientèle est toujours plus exigeante, s'appuyant sur des acquis mais aussi davantage de connaissances.

Claude Léonard, président des pâtissiers des Bouches-du-Rhône (13) mettait en avant des actions collectives comme celle de la Maison du Pâtissier qui sera une étape de la Route



Claude Léonard, président des pâtissiers des Bouches-du-Rhône (13).

Gourmande pour les 800000 touristes sur Marseille. À ses yeux, pas de doute : « il faut faire déguster dans nos magasins pour partager nos gourmandises, et, se faire connaître dans le tissu socio-économique. Vendre des produits de luxe, oui, c'est possible dans notre région. » Bruno Montcoudiol, MOF, venu en voisin et à la tête de deux boutiques désormais, acquiesçait : « L'image du pâtissier qui est mise en avant est beaucoup plus valorisante qu'auparavant. Mais, entre rêves et réalité, ceux qui resteront seront les plus motivés et les plus déterminés. Nous exerçons des métiers de passion, ce qui est un bel avantage qualitatif pour notre métier. »

Gilles Mougeotte, président des pâtissiers de Haute-Saône (70) avançait lui aussi les critères de qualité, « même si les coûts sont plus importants. Chaque boutique doit s'adapter à son lieu géographique. Dans mon village de 1500 habitants, il y a trois magasins. Pas question de copier sur les boulangers-pâtissiers qui copient déjà sur nous. Mais, oui à une charte de qualité pour regrouper nos forces et à un relationnel collectif de qualité. Avec mes adhérents, nous organisons une fête du chocolat au mois d'octobre, une opération collective pour Pâques, nous créons un entremets pour la Fête des Mères, et une bûche ensemble. Ce qui manque, c'est la communication. »

Dans les tribunes, **Claude Mallard, le président des pâtissiers du Vaucluse (84)** ne manquait pas de souligner avec **Jean Turpin, le président des pâtissiers du Var et pdt des pâtissiers de la région**



Gilles Mougeotte, président des pâtissiers de Haute-Saône (70).

Colloque à Yssingeaux

L'avenir de la Pâtisserie Artisanale

Provence-Alpes-Côte-d'Azur, la nécessité de proposer de la viennoiserie, du salé et d'intensifier l'activité chocolat : « *Il faut se mettre avant tout à la place du consommateur. Notre maître mot est de créer la différence sans arrêt, mais cela passe par la communication, ce qui est difficile pour des gens qui ont une réserve naturelle.* »

Jean-Marc Dumas, le président des pâtisseries de Haute-Loire (43) ne disait pas autre chose, soulignant « *la nécessité de se regrouper, et de faire comprendre aux plus jeunes qu'un métier a besoin de se rassembler, de se réunir, pour mieux progresser.* »

Sans nul doute ce premier colloque aura permis de partager et d'échanger. **Zakari Benkhadra, le directeur de l'ENSP**, qui avait ponctué cette journée d'une démonstration de **Jean-Marc Guillot, directeur technique de l'ENSP**, ne manquait pas de s'en féliciter : « *Au-delà de sa noblesse, le métier de pâtissier est au carrefour de plusieurs métiers. Les pâtisseries sont des artistes, des designers, des magiciens des saveurs et des goûts qui apportent la joie dans les chaumières. Toutefois, les attentes du consommateur sont primordiales. Il n'y a pas de fatalité à partir du moment où l'on réfléchit à être en adéquation avec ses clients. Si l'on est coupé de sa clientèle, on sera chaque fois en opposition.* »

Le maire d'Yssingeaux qui avait suivi l'ensemble des débats, ne man-

quait pas de donner son point de vue : « *Trop grand, trop beau, trop cher, c'est un vrai débat de société. Mais le beau et le cher se méritent. Il convient de se réapproprier le travail, le bien, le bon et le cher en éduquant nos enfants et nos clients. En leur montrant, tout simplement, qu'il y a une véritable différence, alors que le médecin que je suis constate que l'industrie agroalimentaire génère des pathologies.* »

Pierre Paillon, un des initiateurs de l'ENSP avec Jean Millet, confiait volontiers ses impressions. « *La pâtisserie a bien besoin d'être remontée, alors que la gastronomie est en plein essor et prend sa place à la télévision.* » « *Aujourd'hui* », continuait le créateur de Sévarome, MOF Glacier 1952 avec la philosophie de ses 92 ans, « *l'art culinaire est en pleine évolution. Il faut que les professionnels se mettent à l'heure et passent dans les médias en général, et à la télé en particulier. La profession n'aurait-elle pas intérêt à avoir un attaché de presse pour la valoriser. Ce n'est pas de l'argent perdu, mais de l'argent gagné. L'avenir de chacun passe par la réinterprétation de ce qui se faisait au 18^e et 19^e siècle – les fameux classiques revisités –, il faut laisser la viennoiserie aux boulangers – elle leur appartient –, et pour asseoir votre personnalité, il faut affirmer votre différence. Cela passe peut-être par la promotion nationale et collective de la semaine de tel ou tel gâteau, et changer tous les trimestres.* »

Autant de témoignages ne pouvaient qu'enrichir la réflexion de **Frédéric Lescieux, le nouveau président des artisans pâtisseries de France** : « *Les idées ont fusé. Il y a des tas de solutions. L'avenir appartient aux jeunes, et il nous faut leur montrer tout*



Jean-Marc Dumas, le président des pâtisseries de Haute-Loire (43).



Le maire d'Yssingeaux et Pierre Paillon, un des initiateurs de l'ENSP avec Jean Millet.

ce que ce métier peut leur apporter. Je suis conforté par les désirs et les souhaits que vous avez émis lors de cette belle matinée d'échanges. Sans aucun doute, l'avenir de la pâtisserie repose aujourd'hui sur plusieurs points incontournables comme la qualité, l'innovation, la créativité, la transmission du savoir. Et, outre ce savoir-faire, il convient de développer notre faire-savoir. »



Claude Mallard, le président des pâtisseries du Vaucluse (84) avec Jean Turpin, le président des pâtisseries du Var et pdt des pâtisseries de la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur.



Christian Cottard, président des pâtisseries des Alpes Maritimes (06).



Thomas Devisscher, président des pâtisseries de l'Indre (36).