



PRESS RELEASE

Press contact : Jacky G. Lesellier CONM CMA

REBONDIR (Février 1998)

Créer son entreprise

L'idée

Chez Bagatelle Concept, célèbre traiteur et boulanger de Londres, le P-DG vous accueille en tablier de travail. Mais le parchemin certifiant son inscription au Who's who, l'annuaire mondain du Tout-Londres, figure en bonne place sur son bureau. Jacky Lesellier, la cinquantaine, a créé son entreprise à Londres en 1985, "parce que je ne pouvais pas le faire aux Etas-Unis, les services d'immigration m'ayant refusé le visa d'entrée". Cet ancien attaché militaire à l'ambassade de France à Singapour s'est découvert sur le tard une vocation pour les métiers de bouche en créant la filiale asiatique de Lenôtre. "J'ai repris la même idée pour m'installer à Londres : livrer du pain frais aux meilleurs hôtels et ajouter petit à petit un service traiteur et organisation de réceptions."

Créée avec son épouse et deux chefs boulangers dans une zone industrielle du nord-ouest de Londres, Bagatelle Concept emploie aujourd'hui 105 personnes. "Nous avons tout fait nous-mêmes. Au départ, nous avons acheté £ 500 une coquille juridique dont nous avons adapté les statuts à notre projet. Après un an de "chasse aux investisseurs", l'idée avait évolué de la vente de pain au détail à la vente en gros aux hôtels de luxe et grands magasins. C'est très important de réactualiser son étude de marché au moment de démarrer." Jacky Lesellier n'a pas oublié, en venant à Londres, qu'il a passé deux ans au chômage en France. " A 34 ans, on me demandait encore mon diplôme, sans jamais rien me proposer!

"Perdue dans sa banlieue londonnienne, Bagatelle emploie 80 % de Français (moyenne d'âge : 28 ans), recrutés en partenariat avec le Centre Charles-Péguy et l'ANPE en France. "C'est une question d'image auprès de nos clients britanniques. Mais si je peux aussi donner leur chance à des jeunes, c'est mon devoir de le faire." Le chef du département des commandes est un ancien RMIste : il dirige aujourd'hui une équipe de vingt personnes. Au service de l'ordonnancement, trois jeunes diplômées universitaires sont aux commandes. Cela n'a rien à voir avec leur formation ? Erreur ! "En sortant de l'école, les jeunes ne connaissent rien à l'entreprise. Prendre ses valises, gagner son indépendance financière et découvrir la vie, c'est un point positif. Ce qui s'appelle un petit boulot en France n'a rien de péjoratif ici, où on voit des docteurs ès sciences prendre des jobs de serveur. L'Angleterre est un pays beaucoup plus adulte que la

France : on travaille ensemble et non les uns contre les autres."

D'ailleurs Jacky Lesellier affirme qu'il forme ici de futurs cadres : "Quand j'embauche un pâtissier, il sait faire des gâteaux. S'il est motivé, il saura aussi diriger une équipe le jour où il voudra repartir", conclut-il.

Bagatelle va embaucher une dizaine de personne cette année : des titulaires d'un CAP/BEP (boulangers, pâtisseries, traiteurs), des chauffeurs-livreurs et du personnel administratif. Tous les profils sont bienvenus. Salaires : 1050 £ brut par mois (environ 7 800 F net), avec une période d'essai de trois mois, dont un mois à salaire moindre et un intéressement à partir de ces six mois.

The Bagatelle Concept Ltd : 704-711 Tudor Estate, Abbey Road, London NW10 7UW. Tél : (00 44) 0181 453 8000

THE BAGATELLE
CONCEPT Ltd

704-711 Tudor Estate

Abbey Road

London NW10 7UW

Tel : 020 8453 8000

Fax : 020 8453 8001

Order Department

Tel : 020 8453 8025

Fax : 020 8453 8026

BAGATELLE
BOUTIQUE

44 Harrington Road

London SW7 3NB

Tel : 020 7581 1551

Fax : 020 7591 0517