



PRESS RELEASE

Press contact : Jacky G. Lesellier CONM CMA

ICI LONDRES (SEPTEMBRE 2002)

LE MERITE D'UN CHEVALIER DU PAIN FRANCAIS

Marin, diplomate et aujourd'hui Président Directeur Général de The Bagatelle Concept Ltd, Jacky G. Lesellier fait régner la boulangerie-pâtisserie française dans les palaces et les restaurants les plus prestigieux de Londres. Au pays où la quantité industrielle l'emporte sur la qualité artisanale, Ici-Londres a rencontré cet autodidacte, ambassadeur du bon goût français.

Ici-Londres : Vous avez un parcours atypique : comment passe-t-on de la marine à la diplomatie puis à la boulangerie-pâtisserie traiteur de luxe ? Je suis revenu à mes racines ! (la photo ornant l'entrée de Bagatelle représente la boulangerie familiale créée à Honfleur en 1892). Après avoir quitté la marine à l'issue de mon poste d'Attaché de Défense Adjoint près l'Ambassade de France à Singapour, j'avais créé le "Club diplomatique", un catalogue de vente par

correspondance pour les diplomates et fonctionnaires internationaux résidant en Asie du Sud-Est. Lorsqu'on m'a proposé la réalisation d'une étude de marché pour l'implantation, puis la direction d'une boulangerie traditionnelle française "la boulangerie de Paris" et d'une chaîne de boutiques franchisées Lenôtre à Singapour j'ai naturellement été séduit.

Ici-Londres : Pourquoi avoir choisi Londres pour créer votre entreprise ?

A la fin de mon contrat, je suis rentré en France, mais à 39 ans et malgré mon expérience, on me demandait toujours mes diplômes sans rien me proposer ! Après deux ans et demi de chômage, je me suis expatrié à Boston afin de redresser une société en difficulté et développer un centre de production fournissant à l'industrie hôtelière et aux restaurants luxueux, de la boulangerie-pâtisserie française haut de gamme. Tout était en place, mais au dernier moment les autorités américaines ont refusé les visas aux chefs français.

J'ai donc réalisé une nouvelle étude de marché sur la Grande-Bretagne car j'avais remarqué la provenance industrielle du pain et des viennoiseries proposées dans les hôtels.

De plus, l'environnement fiscal et social privilégié britannique, le pragmatisme anglo-saxon et l'aide fournie par le Département of Trade and Industry pour notre implantation furent déterminants pour la création de notre petite entreprise et le recrutement du personnel : nous étions quatre à l'origine et actuellement Bagatelle emploie 130 salariés dont 90 français et francophones.

Ici-Londres : Quel est le concept de Bagatelle et comment expliquez-vous votre succès ? La force marketing de Bagatelle est de fournir du pain, de la viennoiserie et de la pâtisserie artisanales françaises de qualité sans sous-traitance et ce plusieurs fois par jour, grâce à un système de fabrication permettant de produire la qualité en quantité. Nous proposons également un service de traiteur et avons

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

développé avec la chaîne Waitrose le "Party Food Service", un catalogue pour recevoir "à la maison" dans lequel nos canapés, pains surprises, pâtisseries et petits-fours apportent une "touche française". Nous avons actuellement 230 clients regroupant les hôtels quatre et cinq étoiles, l'Eurostar, plusieurs compagnies aériennes, ainsi que les meilleures tables de Londres et celles du Guide Michelin. Ici-Londres : Comment avez-vous géré la crise du 11 septembre et plus récemment l'accident qui s'est produit dans votre magasin de South Kensington ? Nous avons bien sûr été affectés par le 11 septembre, mais nous avons conservé tout le personnel en réduisant leurs horaires de travail, tout en maintenant leur salaire... et les choses semblent évoluer dans le bon sens. Concernant l'accident, le bus qui est entré dans notre devanture a considérablement endommagé le magasin. Notre assurance a fort heureusement couvert en partie les pertes et nous avons mis en place un système de livraison gratuit dans un rayon de quinze miles et ouvert un nouveau site web : www.bagatelle-boutique.co.uk afin de servir au mieux nos fidèles clients durant cette pénible période.

Ici-Londres : Quels sont vos perspectives pour les prochaines années ?

Tout d'abord à la réouverture de notre magasin à South Kensington en octobre et la re-fidélisation de notre clientèle. En 2003, l'agrandissement de notre centre de production sera achevé, ce qui nous permettra de renforcer le respect de la qualité et des règles d'hygiène propres à la grande distribution. Ceci nous permettra de développer notre marque en Angleterre tout en respectant la qualité artisanale de nos produits.

Ici-Londres : Quels conseils donneriez-vous aux entrepreneurs désireux de s'installer à Londres ? Ayant récemment été le premier magasin de Grande-Bretagne à recevoir le panonceau "Maison de Qualité" du Club gastronomique Prosper Montagné, je citerai donc le Maître : "On ne fait du bon qu'avec du très bon". Le marché anglais n'est pas plus facile d'accès que le marché français et le capitalisme y est plutôt sauvage. Il faut de ce fait trouver une niche marketing, concevoir un projet structuré et bien identifier ses concurrents. Ensuite, effectuer son étude de terrain et surtout démarcher ses futurs clients soi-même car le contact est un facteur puissant de réussite : un bon commercial est avant tout quelqu'un de passionné par son produit. Enfin, instaurer un climat de partenariat fondé sur l'honnêteté et la fiabilité avec vos clients, car les Français n'ont pas la réputation de toujours respecter leurs promesses et engagements.

Ici-Londres : Vous avez été récemment nommé chevalier de l'ordre national du mérite par Jacques Chirac, qu'avez-vous ressenti ?

Au-delà de la satisfaction personnelle, cette nomination est un symbole de reconnaissance des métiers manuels, de la défense de notre terroir et de l'importance des petites et moyennes entreprises locales dans le rayonnement de la France à l'étranger.