

LE JOURNAL DU PATISSIER (JUILLET/AOUT 2002)

PATISSIER FRANCAIS A L'ETRANGER

"Surtout ne pas se conduire en terrain conquis !"



En 1989, Jacky G. Lesellier, a ouvert à Londres "The Bagatelle Concept Ltd" dans un laboratoire de 300 m2 avec un effectif de 4 personnes dont son épouse. Aujourd'hui, il emploie 150 collaborateurs dans 2,000 m2 grâce au succès de son concept de fabrication de produits de boulangerie, viennoiserie, pâtisserie et traiteur haut de gamme à destination de l'hôtellerie de luxe, des restaurants, grands magasins et compagnies aériennes, s'appuyant sur le respect de la qualité et du service. Un succès à l'étranger qui lui vaut aujourd'hui d'être promu au grade de Chevalier dans l'Ordre National du Mérite par le Président de la République.

Son parcours professionnel

Après 18 ans dans la Marine Nationale où il termine en qualité d'attaché adjoint de la Défense auprès de l'Ambassade de France à Singapour, il crée à Singapour en 1978 "Le Club Diplomatique" premier service de Vente par correspondance d'Asie à destination des Ambassades et Organisations Internationales. Deux ans plus tard, il retourne à ses racines familiales en boulangerie-pâtisserie en ouvrant pour Lenôtre le premier centre de production de boulangerie-pâtisserie français d'Asie du Sud Est à Singapour. De retour en France fin 1984 il fait plusieurs études de marché en Grande Bretagne avant de partir en 1986 à Boston (USA) pour y implanter son idée "Le Concept Bagatelle". Alors que le projet est à son terme, il ne peut obtenir les visas nécessaires pour les quatre chef français chargés de la formation des équipes locales, et décide donc de transporter son idée sur le marché de Londres qui rencontrait les mêmes problèmes quant à la qualité et à l'authenticité des produits.

Depuis combien de temps êtes-vous installé dans ce pays?

Jacky Lesellier : "Voici 12 ans que je suis à Londres après avoir identifié une niche de marché pour mon concept de produits authentiques de qualité par rapport aux nombreux produits industriels disponible sur le marché."

Quelles difficultés avez-vous rencontrées ?

J.L. : "La recherche de locaux a été fastidieuse (37 sites visités en deux mois). La recherche de financement en leasing pour le matériel auprès des banques françaises implantées à Londres n'a pas abouti. Par contre, nous avons réussi à obtenir, à force d'arguments, une facilité pour le leasing du matériel par la filiale de l'UFB qui venait juste d'ouvrir à Londres. Nous avons par contre bien été conseillés par le Department of Trade of Industry et avons bénéficié des facilités qu'offre le système britannique pour l'ouverture d'une société (rien à voir avec "le parcours du combattant" français).
A quoi ressemble-t-il votre outil de production ?

J.-L. : "Le laboratoire a une surface de 2,000 m2 séparés en :

- 4 départements : Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie, et Traiteur.

- 1 sas d'emballage et de départ

- 1 sas de réception de matières premières et un économat

- des locaux administratifs.

Quant au magasin, il fait 130 m2. Et nous employons 150 personnes au total.

Les produits

Quelles gammes de gâteaux proposez-vous ?

J.-L. : "La majeure partie de nos entremets sont français. Nous avons ainsi une gamme classique de 24 entremets déclinés en 2 tailles, individuels, lunch et petits-fours ; une gamme été et hiver de 4 entremets (même déclinaison) ; une gamme d'entremets glacés, glaces et sorbets ; une gamme de petits fours secs et macarons ; Croquembouche et pièces de prestige ; une gamme d'entremets pour les compagnies aériennes et Eurostar (4 rotations par an) ; une gamme spéciale d'entremets pour la grande distribution (Haut de gamme).

Des créations spécifiques sont réalisées pour les besoins de notre clientèle hôtelière principalement pour les banquets. Nos produits vedettes sont l'opéra classique, le Bagatelle (mousse chocolat, appareil à bombe, pain de gènes caramélisé), le fraisier, et en général les entremets à base de chocolat pour lesquels nous utilisons des couvertures différentes afin d'offrir à une clientèle britannique friande du chocolat une palette de goûts diversifiée."

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

Quelle gamme de tartes ?

J.-L. : "Une douzaine de tartes classiques toute l'année (nougat pommes, pommes cannelle, abricots, mirabelles, chiboust, lintzer, etc.). Et, une gamme été et hiver. L'ensemble, comme pour les gâteaux déclinés en individuels et miniatures. Nous proposons également plus de trente références de bonbons de chocolat importés de chez un artisan chocolatier parisien, ainsi que des produits de confiserie classiques français importés (bonbons, sucettes, pâtes de fruits, calissons, nougat, etc.)."

"Nous gardons cette réputation d'alchimiste de la pâtisserie pour le mariage subtil des saveurs, de créateur qui ose associer des goûts et des produits inédits, de perfectionniste dans l'exécution des décors de finition... mais surtout de professionnels détenteurs d'un savoir-faire transmis grâce à un système d'apprentissage que beaucoup nous envient."

Votre pâtisserie est-elle uniquement française ?

J.-L. : "Oui, à 90 % mais nous avons également développé des desserts d'inspiration britannique (bread & butter pudding, X'mas pudding, gooseberry fowl, crumble, etc...) en y apportant une touche de légèreté."

Avez-vous adapté des classiques français aux saveurs du pays ?

J.-L. : "Non, contrairement à mon expérience de Singapour où il avait fallu revoir à la baisse les teneurs en sucre pour satisfaire la clientèle asiatique, cela n'a pas été le cas à Londres où pâtisserie française rime avec qualité, goût et présentation. Par contre, comme mentionné ci-dessus, nous sommes très intéressés par la reprise des desserts traditionnels anglais."

Proposez-vous des réalisations typiquement locales ? Lesquelles ?

J.-L. : "Oui, bien entendu après avoir apporté une touche personnelle surtout dans le domaine de la légèreté. Par exemple en plus de ceux cités ci-dessus ; le Trifle, le Summer pudding, et même une création pour célébrer la boisson britannique de l'été "Le Royal Pimm's" à base de Pimm's n°1, d'une mousse champagne et de fraises."

Comment voyez-vous l'évolution de la pâtisserie française dans votre pays ?

J.-L. : "En nette progression compte tenu du développement de la restauration britannique et surtout du fait que pour les Britanniques, le gâteau français est synonyme de goût, de finition et aussi de présentation. Nous gardons toujours cette réputation d'alchimiste de la pâtisserie pour le mariage subtil des saveurs, de créateur qui ose associer des goûts et des produits inédits, de perfectionniste dans l'exécution des décors de finition... mais surtout de professionnels détenteurs d'un savoir-faire transmis grâce à un système d'apprentissage que beaucoup nous envient."

Et dans le monde ?

J.-L. : "Il y a un exceptionnel potentiel si l'on respecte le fait que l'on est

toujours un invité dans le pays dans lequel on réside et que notre profession requière beaucoup d'humilité. Il serait souhaitable, par exemple, que les jeunes pâtissiers s'expatriant fassent preuve d'un peu moins de certitude quant à leur savoir-faire, ce qui, souvent, est pris pour de l'arrogance par les employeurs étrangers. Il est à regretter de nos jours que l'éthique de notre profession soit émoisée et que l'attitude immature de certains candidats à l'expatriation ternisse quelque peu à l'étranger l'image d'une profession qui y avait acquis ses lettres de noblesse au fil de ans. Un résultat acquis grâce au travail et à la réputation acquise par nos meilleurs "ambassadeurs"... ouvriers ou chefs pâtissiers... Qui, dotés, à la fois, d'un solide bon sens, d'une compétence professionnelle et de réelles qualités humaines laissent derrière eux le souvenir de "Grands Professionnels"... sans pour autant chercher à devenir... star. Les temps ont changé, la communication aussi... les médias font et défont les idoles... et beaucoup trop confondent rêve et... réalité."

La pâtisserie française reste-t-elle la première pour vos clients / consommateurs ?

J.-L. : "Oui et elle devrait le rester..."

cela ne dépend que de nous !"

Enfin, quels conseils donneriez-vous aux candidats à l'expatriation ?

J.-L. : "Une bonne étude de marché et une bonne connaissance des systèmes et us et coutumes du pays, et en particulier des goûts alimentaires. Une ouverture d'esprit sur le pays de façon à faire évoluer, dans le respect de la qualité, certains produits afin de répondre aux desiderata de la clientèle locale. Eviter de critiquer les produits du pays mais les étudier de façon à les réussir mieux ou, au moins de s'en inspirer en y apportant la petite touche française qui plaira à la clientèle... et surtout ne pas se conduire en terrain conquis ! Ce qui est malheureusement le principal reproche auquel nous avons à faire face... Et surtout du courage, de la ténacité et une gestion structurée et rigoureuse. Car, contrairement à ce qui se dit, il n'est pas plus facile de réussir à l'étranger qu'en France. Notre image française de créativité et de qualité est, il est vrai, reconnue, mais on nous reproche, quelque fois, et pas toujours à tort, notre manque de pragmatisme et de sens commercial."

Propos recueillis par F. Lacroix

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