



PRESS RELEASE

Press contact : Jacky G. Lesellier CONM CMA

PARIS NORMANDIE (30 Mai 2002)

Un Honfleurais boulanger à Londres

Baroudeur devenu chef d'entreprise, Jacky Lesellier réussit à Londres avec le produit français par excellence : la baguette.

Jacky Lesellier, fondateur et PDG de la société The Bagatelle Concept Ltd à Londres vient d'être nommé Chevalier dans l'ordre national du mérite.

Bagatelle est devenu, à Londres, le symbole de qualité à la Française dans la fourniture journalière quarante-neuf sortes de pains, ajoutés aux croissants, viennoiseries, pâtisseries, terrines, fabriqués de façon traditionnelle avec les meilleures matières premières, toutes importées de France.

Parti de Honfleur

C'est en 1990 que Jacky et son épouse Annette, havraise descendante d'une famille de pêcheurs honfleurais, débarquent en pays anglais avec pour toute armée un chef boulanger et un chef pâtissier. Aujourd'hui, douze ans plus tard, la société emploie 140 personnes dont 60 Français en majorité Normands et Bretons.

Le parcours de ce chef d'entreprise est pour le moins atypique. "Je me suis engagé dans la Marine Nationale à l'âge de 16 ans, et j'ai quitté la carrière militaire dix-sept ans plus tard en finissant alors comme attaché militaire adjoint auprès de l'ambassade de France de Singapour. Ensuite, j'ai été l'unique européen au sein d'une société de 1.200 Singapouriens. J'ai créé alors "Le Club Diplomatique", premier service de vente par correspondance basé hors d'Europe pour les diplomates et fonctionnaires internationaux en poste dans le Sud-Est asiatique."

Le goût du bon pain

Définitivement précurseur, il ouvre en 1980, toujours à Singapour, "La Boulangerie de Paris", première boulangerie-pâtisserie française traditionnelle en Asie du Sud-Est où il re présente l'un des plus grands noms de la profession, en l'occurrence Lenôtre, un autre Normand.

"De retour en France, j'ai réalisé, en qualité de consultant, plusieurs études de marché pour l'implantation de boulangeries-pâtisseries en Grande-Bretagne. Mais l'appel du large aidant, je suis parti pour un séjour de deux ans aux Etats-Unis pour y développer mon concept Bagatelle. Le refus de visas américains pour ses employés français m'a obligé à revenir en France."

Jacky Lesellier songe alors de nouveau à la Grande-Bretagne où le bon goût du pain d'antan semble avoir disparu. Nouvelle étude de faisabilité et recherche de capitaux, associations avec un Allemand, un Suisse, un

Espagnol et un Américain, et vogue Bagatelle. L'entreprise fournit aujourd'hui des palaces et restaurants de qualité, et figure en bonne place dans certains magasins, sans oublier l'Eurostar et plusieurs compagnies aériennes. M.B.

Jacky Lesellier recevra l'ordre national du mérite de Daniel Bernard, ambassadeur de France en Grande-Bretagne lors d'une réception à Londres le 24 juin prochain.

Portrait

- Jacky Lesellier est membre de l'Academy of Culinary Arts

- Il est également conseiller du commerce extérieur de la France

- Et chevalier du mérite agricole

- Son entreprise a réalisé un chiffre d'affaires de 7,23 millions d'Euros en 2000 et 7,74 Millions d'Euros en 2001.

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