

Le PAYS D'AUGE (2002)

Un Honfleurais à l'honneur en Angleterre Jacky Lesellier décoré à Londres

Fondateur et Président-Directeur-Général de la société "The Bagatelle Concept LTD" à Londres, Jacky G. Lesellier vient d'être nommé Chevalier dans l'Ordre National du Mérite par le Président de la République. Honfleurais d'origine, Jacky G. Lesellier est aujourd'hui à la tête d'une des plus importantes sociétés françaises implantées en Angleterre. Il est également Conseiller du Commerce Extérieur de la France.

Un honfleurais d'origine, Jacky G. Lesellier vient de recevoir la Croix du Chevalier dans l'Ordre National du Mérite par le Président de la République, Jacques Chirac. Engagé dans la Marine Nationale à l'âge de 16 ans, Jacky G. Lesellier quitte la carrière militaire 17 ans plus tard à la fin de son poste d'Attaché Militaire, Adjoint auprès de l'Ambassade de France à Singapour. Unique européen au sein d'une société de 1200 Singapouriens, il crée "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.

Précurseur il ouvre en 1980, toujours à Singapour, "La Boulangerie de Paris", première boulangerie-pâtisserie française traditionnelle en Asie du Sud-Est où il représente l'un des plus grands noms de la profession, en l'occurrence Lenôtre... un autre Normand... De retour en France, il réalise, en qualité de consultant, plusieurs études de marché pour

l'implantation de boulangeries-pâtisseries en Grande-Bretagne. L'appel du large étant, de nouveau, le plus fort il part pour un séjour de deux ans aux Etats-Unis au cours duquel il développe son concept "Bagatelle" axé sur la fourniture de pain et pâtisserie française de qualité à l'industrie hôtelière et la restauration haut de gamme. Le refus de visas américains pour ses chefs français l'oblige malheureusement à boucler ses valises pour la France. Il décide alors de transposer ce concept en Grande-Bretagne, autre pays où la boulangerie industrielle a fait disparaître le souvenir et surtout le goût du bon pain d'autan.

Retour à la case départ... nouvelle étude de faisabilité et recherche de capitaux... Les propositions faites à plusieurs groupes français de l'alimentaire demeurant sans réponse... légendaire frilosité oblige !... Il rencontre alors par hasard Michel Glas, un français implanté à Londres... en fait un Normand d'adoption (il possède une résidence à Deauville !...) Le courant passe et plusieurs de ses amis... un Allemand, un Suisse, un Espagnol et un Américain se joignent à eux... Et vogue le drakkar... en direction des côtes de la perfide Albion pour une nouvelle invasion pacifiste et... gourmande.

Jacky et son épouse, Harvaise descendante d'une famille de pêcheurs Honfleurais, débarquent en l'an de grâce 1990 en pays Anglois avec pour toute armée un chef boulanger et un chef pâtissier. Aujourd'hui, 12 ans plus tard la société emploie 140 personnes dont 60 français en majorité Normands et Bretons.

Au fil de ces années "Bagatelle" est devenu à Londres, le symbole de qualité à la Française dans la fourniture journalière de... 49 sortes de pains !... croissants,

viennoiseries, pâtisseries, terrines... fabriqués de façon traditionnelle avec les meilleures matières premières toutes importées de France...,

Membre du "Club Gastronomique Prosper Montagné" Jacky Lesellier a depuis longtemps fait sienne la célèbre maxime du Maître... "On ne fait du bon qu'avec du très bon..."

Fournisseur des Palaces et restaurants de qualité, "Bagatelle" est également présent dans les meilleurs magasins britanniques, l'Eurostar et plusieurs compagnies aériennes, sans oublier des tables prestigieuses que... l'étiquette britannique n'autorise pas à nommer !... Fidèle à son Honfleur... C'est avec émotion qu'il y a marié, en Août 2000, sa fille Natacha en l'église Saint Léonard et c'est avec beaucoup de plaisir qu'il revient, le temps d'un week-end, faire le marché et flâner dans les rues et le long de quais de son adolescence afin, le soir venu, de retrouver la maison de "Mémère Yvonne" empreinte des souvenirs de son enfance... Les délicieuses tartines de pain brié aux crevettes et les savoureuses galettes au beurre de son oncle Marcel !... Et oui... "Mémère Yvonne" était une "Denancé". Voilà pourquoi le jeune marin est revenu tout naturellement à la "Boulangerie !..." "Bon sang ne saurait mentir !..." Jacky G. Lesellier, Membre de "l'Academy of Culinary Arts" est également conseiller du Commerce Extérieur de la France et Chevalier du Mérite Agricole. Aussi c'est avec beaucoup d'humilité et de bonheur qu'il a reçu cette nouvelle distinction qui sanctionne un homme ayant l'esprit d'entreprendre.

Jean Louis Garros

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