



# PRESS RELEASE

Press contact : Jacky G. Lesellier, CMA

## London Macadam Numéro 3 Décembre 2003, p24-25

Le Baker of London déploie une vraie politique Ressources Humaines. Chaque mois, London Macadam interview des professionnels de l'emploi. Ce mois-ci secteur industrie catering avec Jacky Lesellier, Président de The Bagatelle Concept à Londres.

### **LM – JACKY, COMMENT ET QUAND AVEZ-VUS EU L'IDEE DE CREER VOTRE ENTREPRISE A LONDRES?**

JL – A Boston en 1987 je me suis rendu compte que les grands hôtels, restaurants et magasins alimentaires haut de gamme avaient un problème d'approvisionnement en produits frais de qualité de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. J'ai effectué une étude de marché qui a confirmé l'intérêt du concept. Cependant le concept n'a pas pu être réalisé aux USA faute de visa, d'où la décision de le transposer en Grande-Bretagne

Je rencontrais celui qui allait devenir mon associé et co-fondateur, Michel Glas. Résidant depuis plusieurs années à Londres, Michel partageait avec moi des vues identiques sur l'intérêt de la qualité dans un pays où 92% du pain sort des chaînes industrielles. En août 1989 bagatelle naissait.

### **LM – QUELLES ONT ETE LES GRANDES ETAPES DE THE BAGATELLE CONCEPT?**

JL – En Septembre 1989, je visitais 37 usines. Trois mois et demi après, notre Centre de production était opérationnel et nous sortions en Mars 1990 nos premières baguettes. **Le 20 Avril, au volant de notre Fiat Ducato d'occasion, je livrais notre première commande...** Les choses s'accéléchèrent, trois mois plus tard nous fournissions quelques unes des plus prestigieuses tables de Londres. Le Connaught, le Ritz, le Gavroche, l'Intercontinental. Puis "le bouche à oreille" fit le reste.

En Septembre nous ouvrons la Boutique Bagatelle de South-Kensington et mettons en place notre service "Traiteur" destiné à offrir à notre clientèle la possibilité de recevoir "à la Française". En Mai 1996 nous eûmes l'honneur de réaliser le cocktail de 1500 personnes à l'occasion de la visite d'état du Président de la République, Mr Jacques Chirac.

**14 ans plus tard et avec une force de près de 120 personnes, dont près de 60 professionnels français, nous fournissons 365 jours par an, deux, voire trois fois par jour, plus de 250 clients dont la quasi totalité des hôtels 5 étoiles de Londres des restaurants réputés et... étoilés... des tableaux de direction de la City sans oublier les grands magasins Waitrose, les premières classes de l'Eurostar et de British Airways ainsi que d'autres adresses prestigieuses.**

### **LM- EST IL PLUS FACILE DE CREER SA SOCIETE A LONDRES? POURQUOI?**

JL – Il est évident que le climat libéral de Grande-Bretagne facilite grandement la création d'entreprise. Les formalités sont simples et rapides, les relations avec l'administration sont clairement définies, le climat social de l'entreprise plus sain, si bien qu'après une quinzaine de jours le chef d'entreprise peut consacrer la majeure partie de son temps à ses activités de gestion et de commerce alors que son alter ego de l'hexagone croule sous une multitude d'imprimés et de déclarations, le tout baigné dans un climat de suspicion puisqu'il a rejoint la catégorie de ceux qui veulent créer pour s'enrichir! Ce qui dans notre mentalité nationale relève presque du délit!... Il semble qu'actuellement tout soit mis en oeuvre pour simplifier les formalités administratives en France et favoriser ainsi l'esprit d'entreprendre. Encore faudrait-il que ces efforts soient accompagnés d'une campagne nationale de sensibilisation qui prônerait l'importance du désir de créer, véritable ascenseur social qui fait de la création

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

de richesses la condition sine qua non à la création d'emplois dans le monde des PME.

Il faut signaler que le marché n'est pas plus facile ici qu'en France, mais nous avons plus de liberté de manoeuvre puisqu'un système beaucoup plus souple et plus adapté par secteur d'activité évite au chef d'entreprise ce "carcan législatif" qui étouffe la vie professionnelle en France.

**LM- LES JEUNES ONT-ILS PLUS DE CHANCE D'EVOLUER ICI? A QUELLES CONDITIONS? LEUR CONSEILLENZ-VOUS DE TENTER UNE EXPERIENCE SUR LONDRES?**

JL- Oui sans hésitation, que le jeune possède des diplômes ou non.

S'il possède des diplômes et s'il fait preuve de cette rentabilité que souvent on nous envie ici, il aura toutes les chances de progresser plus rapidement dans le milieu anglo-saxon si toutefois il fait l'effort nécessaire pour troquer son anglais "made in France" pour un anglais plus professionnel et gommer un peu cet excès d'assurance qui aura vite fait d'être qualifié d'arrogance par nos amis britanniques. Par contre la "période de grâce" dont bénéficient le possesseurs de diplômes en France sera de courte durée ici si les faits et résultats ne le confirment pas.

Si par contre il ne possède pas ou n'a pas la chance de posséder ce "sésame français" il pourra toutefois se voir offrir la possibilité de prouver sa valeur réelle, tant il est vrai que le terme d'autodidacte n'a pas ici la même connotation. Seul le résultat compte. Et puis même si cette expérience n'est pas couronnée du succès attendu, elle permettra peut-être à ce jeune Français de voir autre chose et de réaliser qu'un échec constitue aussi une expérience positive.

**LM- COMBIEN DE PERSONNES BAGATELLE EMBAUCHE-IL AUJOURD'HUI? QUELS SONT LES PROFILS DE VOTRE SOCIETE? ALLEZ-VOUS EMBAUCHER DANS LES MOIS QUI VIENNENT?**

JL – Compte tenu de la spécificité de notre activité, l'encadrement est essentiellement français.

En ce qui concerne l'encadrement administratif et technique il permet à de jeunes diplômés français de perfectionner, dans le cadre de leur spécialisation propre, leur connaissance de l'anglais technique. Il leur offre en outre le fait de se voir confier des postes que leur jeunes âge ou expérience ne leur aurait peut-être pas permis d'occuper en France.

Pour les professionnels des métiers de bouche les postes offerts leur permettent de participer à une formation de management afin de les faire progresser dans leur rôle d'encadrement. Les jeunes professionnels suivent une formation de deux ans, à l'issue de laquelle ils sont passés du stade de commis ou ouvrier à adjoint de poste avec obtention d'un statut d'Agent de Maîtrise. Cette reconnaissance de leur formation leur permettra de remplir des fonctions d'encadrement à leur retour en France avec une excellente connaissance des procédures qualité et des règles les plus strictes en matière d'hygiène alimentaire.

La possibilité de participer dans le cadre de l'entreprise à une formation informatique ainsi que des cours d'anglais subventionnés leur offrent de meilleures chances pour postuler vers de nouveaux postes à l'étranger.

Nous allons dans les mois à venir structurer et renforcer notre département Pâtisserie afin de répondre à la demande de ce type de produit et d'acquiescer ainsi la même image de marque

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



# PRESS RELEASE

Press contact : Jacky G. Lesellier, CMA

que celle que nous détenons actuellement dans les domaines de la boulangerie et de la viennoiserie.

Nous recrutons de jeunes professionnels, des chauffeurs français et techniciens de maintenance susceptibles de progresser au sein de l'entreprise.

## **LM – LES JEUNES GRANDISSENT-ILS AU SEIN DE BAGATELLE? QUELLES SONT LES POSSIBILITES D'EVOLUTION CHEZ BAGATELLE? POUVEZ-VOUS NOUS DONNER UN EXEMPLE.**

JL – L'entreprise regorge d'exemple de jeunes ayant prouvé leur désir de progresser et de participer à la croissance de la société:

Dino, que rien ne prédisposait à devenir boulanger il y a 10 ans dirige aujourd'hui le département "Viennoiserie". Stéphane arrivé il y a 5 ans comme responsable adjoint de notre magasin est aujourd'hui Directeur Général Adjoint de l'entreprise. Sandrine employée il y a 11 ans au service commandes est maintenant Responsables des services comptables. Brigitte, ancienne directrice de la boutique Bagatelle qui revient après 5 ans prendre la direction du service commercial et marketing.

## **LM – QUELS CONSEILS DONNERIEZ-VOUS A UN JEUNE QUI DEMARRE DANS CE METIER?**

JL – Les jeunes qui sortent actuellement avec un CAP en poche dans les métiers de bouche ne se rendent pas toujours compte du potentiel que ce diplôme professionnel représente. Ils ne sont pas toujours fiers de cette formation professionnelle de qualité qui il est vrai n'a toujours pas obtenu ses lettres de noblesse dans notre système d'éducation. Ils ne se rendent pas compte que dans le monde actuel, la possession d'une formation de boulanger, pâtissier, cuisinier peut leur permettre de s'épanouir, progresser et de se faire une place de choix et bien souvent un nom.

**“On dit toujours avec le sourire que choisir un métier de bouche est un véritable sacerdoce. Seuls ceux qui prouveront leur désir de s'investir et de se perfectionner réussiront”** C'est ce que les jeunes qui sortent le CAP en poche devraient comprendre. **Investir cinq années pour progresser et découvrir leur métier c'est la clé de leur réussite professionnelle et de leur épanouissement personnel au sein de notre grande confrérie de “Faiseurs de Bonheur”!**

**LM- MERCI JACKY.**

JL- MERCI

[www.bagatelle.co.uk](http://www.bagatelle.co.uk)

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