

Seit gut 15 Jahren versorgt die Bäckerei Bagatelle

London mit original-französischen Backwaren.

Bäcker-Seiteneinsteiger Jacky Lesellier

überzeugt die Briten von echter französischer Lebensart.

Ein Missionar an der Themse

Marion Schulze Südhoff, Tel. (02 34) 9 01 99-26, schulzesuedhoff@backmedia.info

Bagatelle
a Signature of Taste

Mit einem Schritt in den Laden der Bäckerei Bagatelle im Londoner Nobelstadtteil South Kensington steht man in Klein-Paris, und das mitten in London: „Bonjour, Madame“, werde ich begrüßt von einem jungen Mädchen und einem jungen Mann hinter der Verkaufstheke im Laden. Der Akzent des Personals hinter der Verkaufstheke ist unverkennbar echt, französisch eben. „Über die Hälfte aller Ladenkunden sind französisch“, klärt mich Stéphane Plessis auf, er ist der Geschäftsführer im Laden, ganz klar auch Franzose. In der direkten Umgebung lebt eine kleine französische Gemeinde mit mehreren französischen Einrichtungen, einer Schule und einem Museum. Dementsprechend echt-französisch ist das gesamte Angebot des Ladens: Pains au chocolat, Éclairs, Croissants und Brioches liegen in der Verkaufstheke. Daneben eine große Auswahl verschiedener Torten und Kuchen,





Der Verkäufer präsentiert das Mischbrot mit dem Bagatelle-„B“. Sämtliche Mitarbeiter im Laden sind – wie er – französisch. Bild Mitte: Das „Berlinois“, das Berliner Brot, nach dem Vorbild deutscher Körnerbrote. Der 500-g-Laib geht über die Theke für stolze 2,65 Pfund. Ein Augen- und Gaumenschmaus sind die toll verzierten Torten und Kuchen aus der Bagatelle-Produktion, im Bild rechts.

Anzeige

allesamt meisterhaft verziert. Dazu verschiedene Sorten Baguettes – übrigens dreimal so teuer wie auf dem Kontinent – und weitere internationale Brotspezialitäten. Eine Kühltheke neben der Backwaretheke präsentiert darüber hinaus manch weiteren typisch französischen Gaumenschmaus: Würste aus Toulouse, gefüllte Tomaten, Butter und verschiedene Käsesorten aus der Normandie, Gänseleber. Der passende Wein – selbstverständlich französischer – fehlt nicht, ansprechend präsentiert in verschiedenen Regalen und Körben.

Aushängeschild. Diese kleine Oase voller original französischer Backwaren und Delikatessen mitten in London ist nur das Aushängeschild der Bäckerei Bagatelle von Inhaber Jacky Lesellier, der das Unternehmen vor fast 16 Jahren in der Metropole gründete. Das Ladengeschäft macht nur einen geringen Teil am Umsatz aus. Den weit größeren Anteil – rund 90 Prozent – erwirtschaftet Bagatelle als Lieferant für die großen Hotels in der Metropole und für den Einzelhandel. Spitzenhotels wie The Connaught, das Ritz, Sheraton und das Savoy stehen auf der Kundenliste, zählt Lesellier auf. Im Einzelhandel sind es unter anderem die Filialen der Supermarktketten für den etwas pralleren Geldbeutel Sainsbury und Waitrose, für die Bagatelle



Bagatelle bietet in seinem Laden zu allen Delikatessen das passende Tröpfchen Wein, französischen natürlich.

Anzeige

täglich Canapés und andere kleine Köstlichkeiten als „Party Food Service“ fertigt. Bagatelle-Backwaren gibt es auf dem Eurostar, den Flugzeugen der British Airways und, ergänzt Lesellier, früher auch auf der Concorde. Auch das Kaufhaus Harvey Nichols in Knightsbridge und die Houses of Parliament beliefert Bagatelle. Insgesamt sind das rund 165 Lieferkunden jeden Tag, die die Bäckerei im Umkreis von 15 Meilen manchmal drei Mal täglich mit frischer Ware anfährt. Die Qualität der Bagatelle-Produkte ist offenbar besonders gut, und so lässt Lesellier eine besonders große Ehre nicht unerwähnt: Zum Staatsempfang des französischen Präsidenten Jacques Chirac in der britischen Hauptstadt 1996 hat Bagatelle für das Catering der mehr als 1.500 Gäste gesorgt.

Spannende Lebensgeschichte. Lesellier ist ein absoluter Seiteneinsteiger im Bäckergeschäft. Seine Lebensgeschichte liest sich spannend. In jungen Jahren war Lesellier mehrere Jahre im Dienste der Nato in Singapur gewesen. Später hatte er sich dort mit weiteren Projekten versucht. Irgendwann habe er dann den Auftrag bekommen, eine Marktstudie zu erstellen für die Errichtung einer original-französischen Bäckerei-Franchise-Kette in Fernost mit Namen „boulangerie de Paris“, wie sie die französische Bäckerei



Das Aushängeschild von Bagatelle ist der Laden im vornehmen Londoner Stadtteil South Kensington.

schule Lenôtre plante. Da, sagt Lesellier, sei er mit dem „Qualitätsfieber von Lenôtre infiziert worden“. Einige Zeit später war die Idee herangereift, sich mit einer eigenen Bäckerei selbstständig zu machen. Einer Bäckerei, die nur feine, nach traditionell-französischen Rezepten hergestellte Produkte verkauft. Für dieses Konzept hatten sich Lesellier und seine anfangs drei Partner ursprünglich die Ostküste der USA, Boston, vorgenommen. Die Green Card verhinderte aber den Start, den französischen Mitarbeitern, die sie für ihr Konzept vorsahen, wurde schlicht die Arbeitsgenehmigung verweigert. Die Alternative war London. Heute sieht Lesellier darin eine glückliche Fügung. Mit der Fast Food-Mentalität der US-Amerikaner hätte das Bagatelle-Konzept sowieso seine Schwierigkeiten gehabt, sagt er. Die Briten, insbesondere der etwas betuchtere Londoner, sei für französische Lebensart doch aufgeschlossener. Bagatelle hat sich in London gut etabliert. Nach 15 Jahren am Markt beschäftigt die Bäckerei 120 Mitarbeiter.

*The Bagatelle Concept Ltd.
Produktion & Verwaltung
704-711 Tudor Estate
Abbey Road
London NW 10 7UW*

*Bagatelle - Laden
44 Harrington Road
London SW 7 3 NB
Tel. +44 (0) 20 8453 8000*

Umsatzverteilung Laden:

<i>Feingebäck</i>	<i>20 Prozent</i>
<i>Konditorei</i>	<i>50 Prozent</i>
<i>Catering</i>	<i>15 Prozent</i>
<i>Brot</i>	<i>15 Prozent</i>

Umsatz 2004: 4 Mio. £

Über 90 Prozent des Umsatzes macht Bagatelle im Einzelhandel und im Catering.

Briten sind „Cowboys“. „Was Brot und Backwaren angeht, sind die Engländer regelrechte Cowboys“, schildert Lesellier seine Eindrücke mit einem Augenzwinkern und ergänzt: „Wir wollen unsere Kunden ein wenig erziehen. Zwar liefern wir hauptsächlich Kleingebäcke an unsere Kunden. Wir zeigen ihnen aber auch, was für ein tolles Bild das gibt, wenn ein großer Laib vor den Augen der Kunden angeschnitten wird. Zumal auch der Geschmack in einem



Ein Blick in den Bagatelle-Laden: Eine Fülle verschiedener Feingebäcke, dazu Marmelade und Schokolade...

Brotlaib viel besser entwickelt ist. Insofern sehe ich Bagatelle sozusagen auf einer Mission für die französische Lebensart.“

Klein-Paris im Land der Königin. War Bagatelle Anfang der 90er Jahre eine der ersten Bäckereien mit französischen Backwaren, gibt es inzwischen eine ganze Reihe weiterer Bäcker, die mit französischen Backwaren in London Fuß gefasst haben. Allen voran die Bäckerei von Lionel Poilâne, die seit 2000 dort am Markt ist. Bagatelle grenzt Lesellier dazu deutlich ab. „Poilâne macht ein sehr gutes Brot, das Sauerteigbrot ist klasse. Unsere Stärke ist die Vielfalt, von Brot über Feinbackwaren bis hin zum Catering.“ Im Ausbau des Food Service-Geschäfts sieht er für Bagatelle das größte Entwicklungspotenzial, aber auch die Kontakte mit dem Einzelhandel will er weiter intensivieren. Nach dem Ausbau der Produktion steht einer Ausbreitung von Bagatelle außerhalb der britischen Hauptstadt nichts im Weg. Und vielleicht gibt es bald noch einen weiteren kleinen Laden mit ausgewählten französischen Delikatessen und leckeren Backwaren, als Klein-Paris im Land der Königin.



Nur wenige Unterschiede zu deutschen Backstuben: Ein Mitarbeiter beim Verwiegen.

Boulangerie du Mois

Depuis plus de 15 ans, la boulangerie Bagatelle fournit Londres en véritables produits boulangers français. Jacky Lesellier, boulanger reconverti a réussi à convertir les britanniques à l'art de vivre français.

Un missionnaire sur la Tamise

Un seul pas dans la boutique Bagatelle dans le quartier chic de South Kensington au coeur de Londres et l'on se retrouve dans un **Petit Paris**. "Bonjour Madame", voici l'accueil que me réservent une jeune femme et un jeune homme derrière le comptoir du magasin. Même l'accent du personnel est sans équivoque réellement et typiquement français. "Plus de la moitié des clients sont français", m'explique **Stéphane Plessis**, le Directeur du magasin, visiblement très français lui aussi. On trouve dans l'environnement directe du magasin une petite communauté française, plusieurs institutions françaises, une école et un musée. En conséquence, le magasin offre uniquement du 100% français: pains au chocolat, éclairs, croissants et brioches s'alignent dans les comptoirs. A côté de cela se trouve également une gamme toute aussi parfaite de tartes et de gâteaux. Ajoutez à cela plusieurs sortes de baguettes – d'ailleurs trois fois plus chères que sur le continent - et d'autres pains spéciaux continentaux. Une vitrine réfrigérée près du comptoir viennoiserie présente en plus une multitudes d'autres délices typiquement français: saucisses de Toulouse, tomates farcies, beurre, plusieurs sortes de fromages de Normandie, des foies gras. Le vin d'accompagnement – bien-sûr français - ne manque pas non plus, présenté de façon attrayante sur les étagères ainsi que dans des paniers.

Vitrine. Cette petite oasis pleine de produits de boulangerie et d'épicerie fine véritablement français au coeur de Londres n'est en fait que la vitrine de la boulangerie Bagatelle, fondée dans cette capitale il y a près de 16 ans par son propriétaire, *Jacky Lesellier*. Le magasin ne représente qu'une petite partie du chiffre d'affaires. L'essentiel – soit près de 90% - provient des livraisons aux hôtels et magasins de la capitale. De grands hôtels tels que le Connaught, le Ritz, le Sheraton et le Savoy font partie de la liste des clients, raconte M. *Lesellier*. Au niveau de la vente au détail, Bagatelle prépare quotidiennement des canapés et autres délicatesses pour cocktail pour des filiales de supermarchés hauts de gamme tels que Sainsbury et Waitrose. Les viennoiseries sont également disponibles sur Eurostar, les vols de British Airways et même auparavant sur les vols du Concorde, nous raconte M. *Lesellier*. Bagatelle livre également le grand magasin Harvey Nichols à Knightsbridge et le parlement ..

Au total, cela représente 165 clients par jour, fournis en produits frais jusqu'à trois fois par jour dans un rayon de 15 miles. La qualité des produits Bagatelle est de toute évidence particulièrement bonne, et la fierté de M. *Lesellier* n'est pas dissimulée: lors de la réception officielle du *Président Chirac* par les autorités britanniques en 1996, Bagatelle a organisé la réception pour plus de 1500 invités.

Une histoire captivante. M. *Lesellier* est un véritable boulanger reconverti. Son histoire est captivante. Dans sa jeunesse, M. *Lesellier* a été plusieurs années au service de l'Otan à Singapour. Puis il a ensuite entrepris sur place de nouveaux projets. A un moment donné, il a eu à réaliser une étude de marché en vue de la création d'une chaîne de franchises de boulangeries véritablement françaises en Extrême-Orient sous le nom de "*Boulangerie de Paris*" et sous la direction de l'école Lenôtre. C'est là, comme le décrit M. *Lesellier*, qu'il a attrapé le virus qualité Lenôtre". C'est un peu plus tard qu'il a mûri l'idée de créer sa propre boulangerie indépendante. Une boulangerie qui ne vendrait que des produits fins, fabriqués à partir de recettes traditionnelles. Au tout début, M. *Lesellier* et ses trois partenaires avaient envisagé de s'installer sur la côte ouest des Etats Unis, à Boston. C'est le refus de la Green Card qui a empêché le lancement, les permis de travail n'ayant tout simplement pas été accordés aux collaborateurs français qui étaient prévus dans l'étude. La solution fut donc de se tourner vers Londres. Aujourd'hui, M. *Lesellier* voit cela comme une aubaine. Avec la mentalité fast food des américains, Bagatelle aurait certainement rencontré des difficultés, dit-il. Les britanniques, en particulier les londoniens qui sont un peu plus riches, sont très sensibles à l'art de vivre français. Bagatelle s'est bien établi à Londres. Après 15 ans sur le marché, la Boulangerie emploie 120 personnes.

“Les britanniques sont des “Cowboys”. *“En ce qui concerne le pain et la viennoiserie, les anglais sont de véritables cowboys”, nous raconte M. Lesellier avec un clin d'oeil et d'ajouter: “Nous voulons un petit peu éduquer nos clients. Il est vrai que nous fournissons surtout des petites pièces à nos clients. Mais nous leur montrons également l'effet exceptionnel que produit le tranchage d'une grosse miche de pain sous les yeux du client. En plus, le gout est beaucoup plus développé dans une miche. C'est dans cet esprit que je vois Bagatelle comme ayant pour mission l'art de vivre français.”*

Un “petit Paris” au pays de Sa Majesté. Si Bagatelle était au début des années 90 la toute première Boulangerie offrant des produits français, il existe maintenant un grand nombre d'autres boulangers qui se sont implantés à Londres. Entre autres, la boulangerie de *Lionel Poilâne* qui est sur le marché depuis l'an 2000. M. *Lesellier* singularise Bagatelle de façon bien précise: *“Poilâne fait un très bon pain, le pain au levain est de première qualité. Notre force, c'est la diversité, du pain au service traiteur en passant par la pâtisserie fine”*. C'est dans l'essor des commerces alimentaires que M. *Lesellier* voit le plus

fort potentiel de développement pour Bagatelle, mais pour cela il faudra intensifier les contacts avec les magasins. Après l'agrandissement de la production, rien n'empêchera plus l'expansion de Bagatelle en dehors de la capitale britannique. Et qui sait, peut-être que bientôt il y aura une autre petite boutique ayant une sélection d'épicerie fine française et de délicieuses pâtisseries, un **"petit Paris"** au pays de Sa Majesté.

Photos page17

Un vendeur présente la miche avec le "B" de Bagatelle. Tous les employés de la boutique sont, comme lui, français.

Photo du milieu: Le "Berlinois", pain de Berlin, sur le modèle du "Körnerbrot" allemand. La miche de 500g se vend £2.65 en magasin.

Photo de droite: les superbes tartes et gâteaux de la production Bagatelle sont un régal pour les yeux et le palais.

Photo du bas: Dans son magasin, Bagatelle offre une sélection de vins – français naturellement- pour accompagner tout ses produits.

Photo page 18

photo en haut à gauche: La vitrine de Bagatelle, c'est la boutique dans le quartier huppé de South Kensington.

Photo en haut à droite: Coup d'oeil dans la boutique Bagatelle: abondance de pâtisseries fines, mais aussi confitures et chocolats...

Photo en bas: Pas beaucoup de différence avec un fournil allemand: un employée près de la Balance.