

LES MÉTIERS DE LA CONSO

CHEF PÂTISSIER

en supermarché



Philippe Lautrec, 53 ans.
Chef pâtissier, Super U Saint-Martin de Crau (13)



Philippe Lautrec est chef pâtissier du Super U Saint-Martin de Crau depuis 2018.

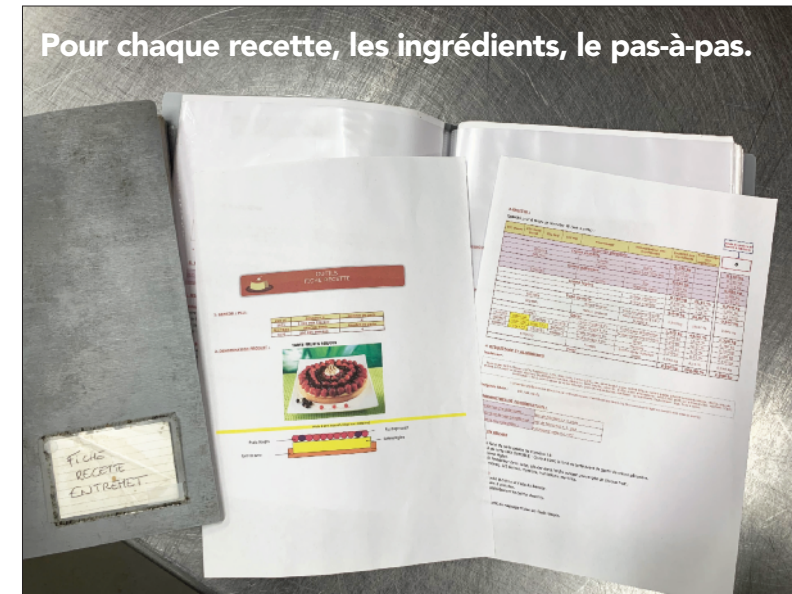
Diplômé d'un CAP de pâtisserie en 1983, il n'avait connu jusqu'à lors que l'artisanat : dans la pâtisserie familiale La Camarguaise au Pas de la Case (Principauté d'Andorre), puis à son compte dans les Alpilles ensuite avant de rejoindre l'atelier pâtisserie de ce supermarché de 3 000 m² et 27 M€ de CA.

CHEF PÂTISSIER EN SUPER, C'EST QUOI ? ET QUELLE DIFFÉRENCE AVEC L'ARTISAN QUE VOUS ÉTIEZ ?

Dans les deux cas, il s'agit de préparer des pâtisseries, évidemment ! Mais à la différence d'un artisan, ici, il y a un "accompagnement". D'abord, il y a un cahier de recettes qui ont été élaborées, testées, validées par la centrale. Ensuite, une partie des "bases" sont déjà fabriquées : fonds de tarte, génoise, pâte à choux, pâte feuilletée, etc. Et, autant le dire, c'est de bonne qualité ! C'est sans doute ce qui m'a le plus étonné en arrivant dans un "labo de grande surface". Ensuite, le travail du pâtissier c'est la préparation des crèmes et le montage. En tout, ici, nous produisons une cinquantaine de gâteaux différents.

PAS FRUSTRANT DE SUIVRE DES RECETTES APRÈS PLUS DE 35 ANS DE MÉTIER ?

La pâtisserie, c'est par principe de suivre des recettes ! C'est l'une des premières choses que l'on apprend. Tout se joue au gramme près, dit-on. Et... c'est pas faux. Donc, non, il n'y a pas de frustration, d'autant que rien n'interdit la réinterprétation de recettes existantes. Je l'ai fait ici sur le Paris-Brest ou la Tropicane que je travaille désormais aussi à la fraise et à la framboise. Et, à Noël dernier, pour la première fois, le magasin a proposé des bûches maison qu'il a fallu imaginer. Mais, dans tous les cas, pas question de réinterpréter tous les jours une fois une nouvelle recette ou une adaptation créée. Car il faut figer le coût de revient pour établir un prix de vente stable et éditer des





Le rayon pâtisserie.
274 000 € de chiffre
d'affaires, + 40 % en 2019.



La top vente : la Tropéziennne.
Jusqu'à 40 unités de 6 personnes
par jour

étiquettes précises, notamment pour les allergènes. Comme tous les métiers de bouche, la traçabilité doit être totale.

L'ÉQUIPE ?

L'équipe pâtisserie est intégrée au rayon "boul-pât" qui – hasard de la vie ! – est dirigée par ma femme. Nous sommes 2 pâtissiers et avons 2 aides dont – hasard de la vie à nouveau – l'une est... ma fille. Autant dire que je travaille en famille, ce qui est souvent la caractéristique des artisans. Mais, là, nous sommes dans un supermarché.

LA JOURNÉE TYPE ?

Ca démarre tôt, à 6 heures au magasin. La première étape, avant même le labo, c'est le tour du rayon. Pour voir ce qui a été vendu la veille, ce qu'il faut "casser" et, donc, ce qu'il faut produire. Suivant les jours et les saisons, le niveau de production peut varier du simple au triple. Donc la journée peut se terminer à midi comme à 14h.

VOUS NE REGARDEZ PAS LES VENTES DE LA VEILLE EN ARRIVANT LE MATIN ?

LE CHEF PÂTISSIER NE S'INTÉRESSE-T-IL PAS AUX CHIFFRES ?

Je devrais peut-être mais... non. En fait, en regardant le rayon le matin, je vois bien



Hasard de la vie, le chef pâtissier travaille en famille dans ce Super U !
Nathalie, son épouse, est... son chef. Et Beverlee, sa fille, son aide.

ce qui a été vendu la veille. Mais pas plus précisément que ça. Cela dit, je sais que l'an dernier on a fait une bonne année sur le rayon. [Vérification faite, les ventes ont progressé de 40 % et ont atteint 274 000 €, soit 1 % du chiffre d'affaires du magasin]

VOUS FIXEZ LES PRIX DES PRODUITS VENDUS ?

Pas directement. Mais je prépare les éléments pour le "chef frais" qui lui s'en occupe. Il y a à la fois le coût portion et le temps passé. Selon les recettes, monter une plaque 60 x 40 cm (l'unité qui sert de base aux gâteaux et entremets qui sont ensuite découpés) peut prendre de 10 à 30 mn.

UN CHEF PÂTISSIER PEUT-IL FAIRE DES BOULETTES, LIMITE DÉBUTANT ?

Le moins possible ! Mais, oui, ça arrive. Ici, j'ai du laisser déborder le lait, une fois ou deux ! Comme à la maison, on nettoie et on recommence. Une autre fois, j'ai oublié la gélatine dans la mousse. L'essentiel est de s'en rendre compte avant le client. Mais c'est heureusement très rare.

LE PLUS GRATIFIANT ?

Les compliments des clients ! Pâtissier, c'est quand même donner du plaisir aux clients. Alors lorsqu'ils sont contents et qu'ils le disent, le pâtissier, aussi, est content.

A L'INVERSE, LE PLUS DIFFICILE ?

Devoir jeter les produits le matin. La pâtisserie est un produit fragile, à durée de vie courte, donc je sais bien que ça fait partie du métier mais c'est toujours aussi insupportable. Jeter ce que l'on a préparé en espérant faire plaisir à ceux qui le dégusteront. Franchement, c'est un crève cœur. Pas sûr que j'arrive à m'y faire un jour. Parfois, c'est la manipulation plus au moins maladroite des clients qui condamne les produits. Là aussi, j'ai toujours du mal ! Si les clients pouvaient avoir davantage conscience de la fragilité de ce que nous préparons...

"LES MÉTIERS DE LA CONSO" DÉJÀ PUBLIÉES

