

Chez Blanchard

French transcript

**Film on DVD from Lingua (UK)
info@lingua.co.uk**

Dans le magasin

1

- INT.** Bonjour, nous sommes ici pour vous poser quelques questions sur votre activité. Alors, la première question qui me vient à l'idée, c'est pourquoi vous avez décidé de faire ce métier?
- Mme BLANCHARD** Ce n'est pas un choix personnel puisque moi, je n'étais pas du tout dans ce métier auparavant. Non, j'étais coiffeuse, et j'ai rencontré mon mari, on a eu deux enfants, puis, finalement on a décidé de s'installer à notre compte, parce qu'il n'était pas très bien payé où il était, et on avait envie de nous assumer tous les deux.
- INT.** D'accord, et depuis combien de temps êtes-vous ici à Villeréal?
- Mme BLANCHARD** Depuis 1985.
- INT.** D'accord. Donc vous êtes ici depuis plus de 20 ans?
- Mme BLANCHARD** Plus de 20 ans, oui.
- INT.** Alors que, c'était un choix? Vous comptiez rester ici pour longtemps?
- Mme BLANCHARD** Non, au début, on avait dit, bon, nous restons une dizaine d'années et on ira voir ailleurs. Et puis, finalement, Villeréal nous plaisait, bon, on a pu s'agrandir puisqu'on a changé de local. Au départ, on était dans une...on avait une pâtisserie qui était beaucoup plus petite que celle-ci.
- INT.** Ah, vous n'étiez pas dans ces locaux depuis toujours?
- Mme BLANCHARD** Non, non, au départ, c'était une petite boutique, deux maisons plus loin dans la même rue. Et puis, au bout de dix ans, il fallait qu'on fasse quelque chose, qu'on bouge. On a trouvé cette opportunité... d'un local à acheter, et le tour est fait ici.
- INT.** Et quelles étaient les raisons principales de ce rachat, de ce changement...c'est l'endroit?
- Mme BLANCHARD** Parce qu'on avait besoin de changer le cadre, et puis aussi, on voulait faire autre chose, on voulait faire le salon de thé, mais on n'avait pas du tout de place, hein...
- INT.** Alors, vous êtes ici pour la place...et l'organisation du magasin.
- Mme BLANCHARD** Et puis, on arrivait... on est arrivé à un moment où il fallait qu'on fasse autre chose, sinon, ce n'est plus intéressant.
- INT.** D'accord... pour aussi faire évoluer le magasin...
- Mme BLANCHARD** Voilà
- INT.** ...et changer un petit peu l'activité...
- Mme BLANCHARD** Trop longtemps dans une même boutique, ce n'est pas très...pas très...
- INT.** Vous vous ennuyez un petit peu???
- Mme BLANCHARD** Voilà, changer de local.
- INT.** Et vous, dans ce que vous pratiquez ici dans ce magasin, qu'est-ce que vous préférez dans votre...dans l'activité?
- Mme BLANCHARD** Moi, j'aime le contact avec les clients. J'aime le décor, j'aime beaucoup ...

INT. ...réaliser...

Mme BLANCHARD ...réaliser les paquets-cadeaux, et puis discuter avec les clients, c'est ça.

INT. J'imagine... faire plaisir aux clients...

Mme BLANCHARD Voilà, faire plaisir aux clients, oui, oui.

INT. Et est-ce que vous avez, quand même, en dehors de ça, des difficultés par rapport au métier? Est-ce que...quelles sont les principales difficultés que vous rencontrez?

Mme BLANCHARD Difficultés...bah, c'est pour, pour avoir une vie familiale un peu cohérente, quoi. C'est un peu difficile.

INT. Vous arrivez quand même à concilier la vie familiale et professionnelle?

Mme BLANCHARD On essaie...on essaie au maximum, mais bon, pour les périodes de fête, parce qu'on n'est pas là, on est toujours, toujours au magasin.

INT. Bon, d'accord.

Mme BLANCHARD Toujours beaucoup de travail.

INT. Mais vous vivez à Villeréal?

Mme BLANCHARD Oui, nous avons acheté une maison à quelques mètres d'ici.

INT. Donc votre domicile n'est pas très loin du magasin?

Mme BLANCHARD Non, non non, c'est à 600 mètres à peu près.

INT. D'accord, très bien.

Mme BLANCHARD Ce qui nous permet de faire une coupure aussi.

INT. Une pause.???

Mme BLANCHARD Oui, tout à fait ... deux heures, deux heures et demie, ça dépend de la période quoi. Et puis le soir on rentre à la maison, C'est fermé.

INT. Et donc ça vous laisse quand même le temps de prendre des vacances, de faire des choses à côté, j'imagine.

Mme BLANCHARD Oui, oui, on s'accorde quand même 4 semaines de vacances par an, 2 semaines au mois de février, parce que c'est une période calme, et puis 2 semaines fin août-début septembre après la saison.

INT. Vous partez au ski en hiver?

Mme BLANCHARD Non, on n'est pas très ski.

INT. Ah, d'accord. Et...est-ce que vous pouvez me décrire un petit peu une journée typique, une journée classique que vous passez au magasin?

Mme BLANCHARD Eh bien, une journée au magasin... j'arrive vers 8 heures, 8 heures et quart, ça dépend, ça dépend du jour. Si c'est en début de semaine, c'est à 8 heures, 8 heures et quart. Donc, j'installe tout, tout ce qui est petits gâteaux, viennoiseries, euh, recevoir les gens en même temps. Et ensuite, ranger les chocolats parce qu'on fait aussi des chocolats, pas que des gâteaux.

INT. D'accord.

Mme BLANCHARD ... refaire les ballotins, s'il en manque, et puis servir, et puis ça suffit amplement pour remplir la matinée, quoi.

INT. Et ensuite vous prenez une pause de deux heures, deux heures et demie?

Mme BLANCHARD INT. ... deux heures et demie, oui, jusqu'à...

Mme BLANCHARD INT. Et...

Mme BLANCHARD INT. Et après... on est ouvert jusqu'à 7 heures du soir.

Mme BLANCHARD INT. Vous êtes ouvert tous les jours jusqu'à 7 heures le soir?

Mme BLANCHARD INT. Jusqu'à 7 heures du soir, oui.

Mme BLANCHARD INT. Et comment se passent vos moments de liberté? Le weekend, vous avez quand même du temps libre?

Mme BLANCHARD INT. Le weekend, le weekend, c'est le plus chargé pour nous. Le samedi, c'est une très grosse journée, puisqu'on a le marché le samedi matin, donc c'est une grosse journée ici.

INT. On doit être trois pour travailler par exemple le samedi matin, parce qu'avec le salon de thé, c'est une grosse activité qui prend beaucoup de temps. Et le samedi, étant un jour de repos pour tout le monde. Pour nous, c'est une grosse journée de travail. Puis beaucoup de gens reçoivent et on a besoin de nous.

Mme BLANCHARD INT. Donc, finalement, vous êtes en décalé avec...

Mme BLANCHARD INT. Tout à fait, complètement, oui.

Mme BLANCHARD INT. Et le dimanche matin aussi? Tout le monde a envie d'avoir les petits croissants...

Mme BLANCHARD INT. Et le dimanche matin aussi. Voilà, donc, le dimanche matin, c'est toujours tôt au magasin.

2

Mme BLANCHARD INT. Qui sont vos principaux clients à Villeréal?

Mme BLANCHARD INT. A Villeréal, on a une clientèle très étendue, enfin, des gens qui viennent un petit peu de partout, de Castillonès, de Montflanquin, sinon des gens d'ici aussi, beaucoup d'Anglais aussi, beaucoup de résidents.

Mme BLANCHARD INT. D'accord, et ça dépend de la saison je suppose.

Mme BLANCHARD INT. Ca dépend de la saison, oui. L'été, nous avons un grand clientèle de touristes, beaucoup de gens, de Hollandais, d'Anglais qui viennent dans des différents campings autour.

Mme BLANCHARD INT. Donc, vous avez fait le bon choix en venant à Villeréal?

Mme BLANCHARD INT. Je pense, hein, oui, parce qu'on y est encore, donc ...

Mme BLANCHARD INT. J'aimerais qu'on reparle de vos loisirs que vous avez à côté de votre activité professionnelle. Vous pouvez nous dire un peu...

Mme BLANCHARD INT. Les loisirs... il n'y a pas beaucoup de place pour les loisirs, en fait, sauf le chant.

Mme BLANCHARD INT. Ah, vous faites du chant?

Mme BLANCHARD INT. Oui, je fais du chant, oui. Je fais partie d'un chœur. Nous donnons des concerts avec chœur et orchestre.

Mme BLANCHARD INT. Alors, c'est plutôt la musique classique?

Mme BLANCHARD INT. Plutôt, oui, oui, classique, ah oui.

Mme BLANCHARD INT. D'ailleurs, vous donnez une présentation dans quelque temps?

Mme BLANCHARD INT. Oui, oui, le weekend prochain d'ailleurs, on a une représentation.

Mme BLANCHARD INT. Ah, vous allez chanter le weekend prochain?

Mme BLANCHARD INT. Le weekend prochain, oui.

Mme BLANCHARD INT. Le dimanche matin?

Mme BLANCHARD INT. Non non, non, tout ce qui est le dimanche matin, je ne participe pas. Le dimanche après-midi oui, autant que possible, je participe, parce que c'est quand même, c'est très bon d'avoir une activité en dehors de son travail.

Mme BLANCHARD INT. C'est épanouissant.

Mme BLANCHARD INT. C'est épanouissant, oui.

Mme BLANCHARD INT. D'accord. Est-ce que vous avez des employés qui travaillent avec vous ... pour la vente, ou vous êtes toute seule?

Mme BLANCHARD INT. Eh oui, le samedi matin j'ai une petite employée, euh, une employée vendeuse, et j'ai quelqu'un aussi qui m'aide pour le salon de thé, pour la vaisselle, pour...

Mme BLANCHARD INT. D'accord. Vous n'êtes pas toute seule à devoir gérer tous les clients?

Mme BLANCHARD INT. Le samedi matin, non, ce n'est pas possible.

Mme BLANCHARD INT. D'accord, c'est uniquement pour le samedi matin.

Mme BLANCHARD INT. Samedi matin et puis les jours de fête, sinon le dimanche quand j'ai besoin l'été.

3

Mme BLANCHARD INT. Est-ce que vous arrivez à concilier facilement votre vie professionnelle et votre vie privée?

Mme BLANCHARD INT. Oui, maintenant, oui.

Mme BLANCHARD INT. Vous avez dû vous habituer par rapport aux horaires?

Mme BLANCHARD INT. Oui, on fait les concessions avec les enfants. Il faut s'adapter à chaque âge. Quand on est arrivé ici, on avait deux enfants de quatre ans et de deux ans et demi. Il a fallu faire autrement, quoi.

Mme BLANCHARD INT. Donc, vous faisiez un petit peu moins d'heures, de travail qu'aujourd'hui. C'était différent?

Mme BLANCHARD INT. Oui, de toute façon, l'activité était moins importante, le magasin étant plus petit et on était sur place. L'appartement était au-dessus du magasin, donc c'était plus facile à gérer les enfants petits.

Mme BLANCHARD INT. Est-ce que vous avez un de vos enfants qui souhaite faire le même métier que vous?

Mme BLANCHARD INT. Oui, j'ai l'aîné de mes fils qui est, qui a appris le métier, qui doit venir bientôt avec nous pour travailler.

Mme BLANCHARD INT. Il compte travailler avec vous et peut-être reprendre le magasin plus tard?

Mme BLANCHARD INT. Peut-être. On verra, oui.

Mme BLANCHARD INT. D'accord, mais pour l'instant, il est en formation?

Mme BLANCHARD INT. Non, non. Pour l'instant il travaille dans une autre entreprise, parce qu'il n'avait pas trouvé de poste qui lui convenait en pâtisserie. Il a

fait plusieurs, plusieurs entreprises, mais pour l'instant, il a préféré changer le métier, pour l'instant.

INT.

D'accord.

Mme

BLANCHARD

Mais il va revenir.

INT.

Et est-ce que vous avez des activités un petit peu occasionnelles ou un petit peu originales, les clients qui demandent des produits un peu spéciaux pour les occasions spéciales?

Mme

BLANCHARD

Pour les mariages, oui, pour les mariages, c'est toujours les montages spéciaux, avec des choux, pièces montées, pièces montées d'entremets. Il faut fabriquer les présentoirs, il faut les décorer.

INT.

Est-ce que vous avez une certaine liberté dans ces cas-là, ou on vous demande des choses précises avec des formes précises?

Mme

BLANCHARD

Ca dépend, ça dépend du client. Enfin, il faut discuter avec lui pour savoir ce qu'il veut réellement. Certains clients ont des idées bien précises et on essaie de les réaliser au mieux. Mais sinon, si on nous laisse libre, oui, on fait un peu ce que'on veut quoi, comme on le sent.

INT.

Vous pouvez exprimer votre créativité.

Mme

BLANCHARD

Mais pour les mariages, pour les communions, c'est plutôt commandé par le client.

4

INT.

Je vais vous poser une petite question un peu indiscreète. Quel est le devenir des invendus, des gâteaux que vous ne vendez pas, ou des produits qui ne se vendent pas?

Mme

BLANCHARD

Alors, il y a des pâtisseries qui vont repasser le lendemain sans problème, mais il y en a beaucoup qui vont à la poubelle le soir.

INT.

D'accord. Mais parfois vous en donnez à des clients réguliers ou ...

Mme

BLANCHARD

Ca m'arrive oui, quand j'ai un bon client qui vient le soir, bon, je sais qu'ils ont du monde à la maison, je leur donne des pâtisseries volontiers.

INT.

D'accord. Est-ce que vous pouvez nous présenter quelques gâteaux, les différentes sortes de gâteaux que vous composez?

Mme

BLANCHARD

Euh, oui. J'en ai quelques-uns ici.

Alors, d'abord, vous avez du flan à la vanille, ensuite vous avez les Tentations qui est une mousse au chocolat au lait avec un coulis caramel et biscuit aux cacahuètes.

Ensuite, l'Irish coffee avec un sabayon au whisky et une mousse au café,

Ensuite vous avez le Trois chocolats, donc, mousse chocolat noir, chocolat lait, chocolat blanc sur un biscuit chocolat, et le pomme d'api, mousse au chocolat au lait caramel avec des pommes flambées caramélisées, le fraisier, qui est un classique, donc génoise avec une crème légère et des fraises à l'intérieur et dessus.

le croquant, qui est une mousse au chocolat sur un feuilleté praliné, le millefeuille aux noisettes, tartelettes aux pommes, classiques.

Ensuite la croustade, pommes et myrtilles, les éclairs, aussi très classiques, café chocolat, ensuite les choux avec une crème vanille, et l'interdit qui est un macaron au chocolat avec une ganache chocolat-café et une mousse au chocolat, et ensuite les verrines, vous en avez une à base de chocolat et l'autre au caramel.

5

**Mme
BLANCHARD**

Vous avez le grain de soleil qui est une mousse exotique et framboise avec un biscuit nature, vous avez le croquant qui est une mousse au chocolat sur un feuilleté praliné.

Vous avez la charlotte aux fruits rouges, qui est une mousse à base de fromage blanc et un mélange de fruits rouges, groseilles, myrtilles et framboises.

Vous avez le tiramisu à base de mascarpone avec un biscuit légèrement trempé au café, vous avez l'orange douceur qui est une mousse orange avec un coulis passion et des mangues sur un biscuit coco, tarte aux pommes, classique, ensuite le tentation qu'on a eu en petits gateaux, donc, mousse au chocolat au lait, avec un coulis au caramel et biscuit cacahuètes.

Vous avez la fleur des neiges, qui est une mousse au chocolat blanc, sur biscuit chocolat blanc avec des framboises à l'intérieur. Vous avez le trois chocolats et l'interdit, qui comme le petit, un macaron chocolat, avec une ganache chocolat-café et mousse au chocolat. Et alors, concernant votre mari, de quoi s'occupe-t-il principalement? Alors, mon mari est à la fabrication...des pâtisseries. Il s'occupe de gérer tout ce qui est fourniture et personnel. Enfin, c'est lui qui gère tout, quoi.

INT.

**Mme
BLANCHARD**

INT.

**Mme
BLANCHARD**

INT.

**Mme
BLANCHARD**

Eh bien, par exemple, aujourd'hui, qu'est-ce qu'il confectionne comme pâtisseries ou comme gâteaux?

Alors, ça, il faudrait le lui demander parce que lui, il est dans son laboratoire, et moi, je suis ici, donc je ne le vois pas toujours.

Est-ce qu'il travaille seul ou est-ce qu'il a aussi des employés?

Oui, deux employés...Bonjour madame...

6

**Mme
BLANCHARD**

INT.

Alors, mon mari s'occupe de tout ce qui est fabrication, gestion du personnel et aussi la gestion des stocks, euh...

Et d'où proviennent les aliments que vous commandez pour confectionner les gâteaux?

**Mme
BLANCHARD** Alors, une partie provient des agriculteurs aux alentours. Le lait, c'est un fermier qui nous l'apporte, qui est agréé, bien sûr. Donc, c'est du lait de ferme, des fraises du pays. Enfin, autant que possible on fait travailler les gens d'ici, la farine, nous allons la chercher à dix kilomètres. Autant que possible, on travaille avec les fournisseurs locaux.

INT. D'accord.

**Mme
BLANCHARD** Pour le reste, il y a des représentants qui passent régulièrement.

INT. Et est-ce que votre mari est par la même occasion formateur? Est-ce qu'il forme son personnel, ou il emploie seulement.

**Mme
BLANCHARD** Non, il forme des apprentis. Pour l'instant, il a deux apprentis et un ouvrier, donc, qui est plus spécialisé dans les chocolats, dans les glaces, et à partir de cet été, on va prendre un seul apprenti et reprendre un ouvrier supplémentaire.

INT. Et donc dans la cuisine vous avez une partie qui est dédiée à la chocolaterie, une autre partie à la pâtisserie?

**Mme
BLANCHARD** Oui, on est obligé de séparer les deux, parce que pour la réalisation des chocolats, par exemple, il faut une certaine température, pas trop chaud, pas trop froid, il faut que ce soit tempéré, pas humide.

7

**Mme
BLANCHARD** Alors, nous fabriquons aussi des chocolats, toutes sortes de chocolats, soit à base de ganache de différents parfums, du café, à la noix de coco, des chocolats fourrés à la pâte d'amandes, des chocolats pralinés, des chocolats fourrés avec des ganaches à la passion par exemple, à la vodka, au caramel, et donc gingembre aussi aiguillettes de, citron, d'orange, le gingembre est surtout apprécié par les Anglais disons.

Dans le laboratoire

8

INT. Bonjour, monsieur Blanchard. Nous sommes ici pour vous faire parler un petit peu de votre métier. Alors la première question qui me vient à l'idée, c'est comment vous est venu l'envie de faire ce métier.

**Mon.
BLANCHARD** Tout à fait bizarrement, j'ai choisi sur un coup de tête. C'était soit devenir pâtissier, soit devenir mécanicien. J'ai pris pâtissier, c'est tout pile ou face., je suis devenu pâtissier.

INT. Et donc, vous avez toujours exercé le métier de pâtissier?

**Mon.
BLANCHARD** J'ai toujours exercé le métier de pâtissier depuis l'âge de 15 ans.

INT. Donc, est-ce que vous pouvez nous expliquer un petit peu la formation que vous avez suivie pour devenir pâtissier?

Mon. BLANCHARD Oui, tout à fait. Je suis donc sorti de l'école, j'ai passé la troisième, donc le BEPC. Puis, j'ai pris deux années d'apprentissage chez un patron ceci en Vendée, donc ensuite j'ai obtenu mon CAP, (Certificat d'Aptitudes Professionnelles), pour exercer le métier. Et je suis donc devenu ouvrier. Comme ouvrier, j'ai occupé plusieurs postes, et peu à peu l'idée a grandi pour devenir chef d'entreprise.

INT. Très bien. Et donc vous n'avez pas toujours été à Villeréal?

Mon. BLANCHARD Non, pas du tout. Pas du tout.

INT. Depuis quand êtes-vous à Villeréal?

Mon. BLANCHARD Je suis arrivé à Villeréal en 1985 avec mon épouse et mes deux enfants.

9

INT. Est-ce que vous avez rencontré des difficultés dans votre ... au cours de votre installation en tant que pâtissier?

Mon. BLANCHARD Des difficultés, oui, bien sûr j'en ai rencontré, puisque l'administration française est très tatillonne, très lourde. Et il faut savoir s'adapter à tous ces méandres administratifs, c'est ce qu'il y a de plus lourd, en fait. Ce n'est pas d'exercer le métier proprement dit, mais c'est de s'adapter à toutes les difficultés administratives, à toutes les obligations auxquelles on doit faire face. C'est ce qu'il y a de plus délicat.

INT. Par rapport au métier proprement dit, est-ce que vous avez rencontré des difficultés par rapport au... par exemple au lever, ou aux horaires...?

Mon. BLANCHARD Je n'ai pas vraiment de difficultés par rapport aux horaires maintenant. A mon âge, j'ai 50 ans, j'ai réussi à m'adapter vraiment à ce métier. Il est vrai, je dois le reconnaître, étant plus jeune, le fait de me lever assez tôt était quand même assez ennuyeux. Et je me rends compte que c'est toujours vrai pour les jeunes que j'emploie.

INT. Et, par exemple, pouvez-vous nous décrire une journée typique?

Mon. BLANCHARD Alors, une journée typique, c'est très facile. Pour moi, elle commence vers 6 heures du matin. J'arrive ici. Je mets en place, c'est-à-dire que je vais mettre à pousser dans l'étuve tout ce qui est croissants, petits pains au chocolat, pains aux raisins. J'allume le four. Je prépare tout le travail, la mise en place on appelle ça, pour que, lorsque mes employés vont arriver à sept heures du matin, ils puissent, eux aussi, commencer à travailler. Et après, tout doucement, je lance la journée en différentes préparations, ceci jusqu'à midi, midi et demi.

INT. D'accord. Et donc, à midi votre journée est terminée?

Mon. BLANCHARD C'est la première partie de la journée qui est terminée à midi et demi, puisqu'après je vais déjeuner, je recommence à 14 heures. Et de 14 heures jusqu'à 19 heures, 19 heures 30. Toujours je réalise les préparations, je finis tout ce qui a été commencé et je me mets en place pour le lendemain, parce que c'est un perpétuel recommencement.

INT. D'accord, c'est tout de même un métier qui permet d'avoir des loisirs, de profiter du temps libre?

Mon. BLANCHARD Tout à fait. Il suffit de savoir s'organiser pour pouvoir bénéficier de temps libre et de loisirs.

INT. Alors, vous pouvez me dire combien de vacances vous prenez sur une année.

Mon. BLANCHARD Sur une année je prends 4 semaines de vacances, c'est-à-dire que le magasin est fermé, mes employés sont en vacances eux aussi. Il n'y a plus d'activité dans l'entreprise.

INT. D'accord. Est-ce que vous pouvez nous décrire un peu d'où viennent vos ingrédients pour vos pâtisseries?

Mon. BLANCHARD Sans aucune difficulté. Tous les ingrédients que j'achète sont soit locaux, pour ce qui est du lait, des oeufs et de la farine, qui sont trois éléments principaux. Ils viennent de la région, enfin, des villages à côté.

Après, il y a les fournisseurs qui sont établis dans les villes plus importantes, que ce soit sur Agen ou Bordeaux, et qui, eux, fournissent à peu près tout le reste des matières premières, qui sont plus délicats à trouver, que ce soit le chocolat, les crèmes pour la fabrication des gâteaux, certains ... enfin, toutes les purées de fruits, les fruits qui sont nécessaires à l'élaboration de toutes les recettes.

INT. D'accord. Et quels conseils donneriez-vous à des jeunes qui souhaitent s'installer aujourd'hui?

Mon. BLANCHARD Les conseils? Pas facile de donner des conseils aux jeunes qui veulent s'installer, parce qu'en fait il faut que ce soit... il faut que ça vienne de la personne de s'installer.

Bon, les conseils... après on peut les aider dans les démarches.. dans le fait qu'il leur faut appliquer, être stricte, il leur faut faire de la qualité pour réussir. Mais autrement, c'est vraiment une démarche très personnelle.

INT. D'accord, et depuis que vous êtes à Villeréal, vous avez toujours été à cet endroit, ou vous avez changé de place?

Mon. BLANCHARD Ah non, non. Depuis que je suis à Villeréal, j'ai changé la place. Auparavant j'étais au 5 la rue St Michel, dans un tout petit magasin et un espace de travail quand même suffisamment grand.

Mais j'étais locataire, et j'ai eu l'opportunité d'acheter l'immeuble ici il y a d'ici une dizaine d'années, ce que j'ai fait, et donc on a installé le magasin au rez-de-chaussée et notre laboratoire de travail au premier étage. Ouh, nous sommes ici.

INT. Alors le magasin est organisé sur deux étages?

Mon. BLANCHARD Disons que c'est l'entreprise qui est organisé sur deux étages, parce que le magasin et le lieu de fabrication sont deux endroits bien distincts.

10

INT. Est-ce que vous faites tout vous-même ou vous avez besoin d'employés pour des choses particulières comme des chocolats?

Mon. BLANCHARD Alors il est évident que quand j'ai commencé, j'étais tout seul, mais peu à peu l'entreprise a grandi, donc j'ai eu besoin d'employés. A l'heure actuelle j'ai trois employés pour m'aider à la fabrication et à la production....

INT. D'accord.

Mon. BLANCHARDque ce soit en chocolat, glace ou pâtisserie. Nous faisons aussi des chocolats et des crèmes glacées.

INT. Et est-ce que vous arrivez à concilier la vie privée, la vie de famille bien épanouie avec la vie professionnelle que vous menez avec des horaires parfois, on peut penser, un peu contraignantes?

Mon. BLANCHARD Oui, de plus en plus oui. J'y arrive parce que je me suis donné quand même les moyens d'y arriver. Plus jeune, c'est vrai, je consacrais plus de temps au travail. C'était nécessaire. Il me fallait toujours, toujours avancer pour progresser. Maintenant j'ai un peu plus de recul, donc je me permets de m'arrêter, de prendre du temps et de voir.

INT. Et donc parce que vous avez eu des enfants en bas âge alors que vous exerciez déjà votre métier.

Mon. BLANCHARD Tout à fait. J'avais des enfants en bas âge alors que j'ai commencé et j'ai eu un troisième enfant après.

INT. Et est-ce qu'un de vos enfants souhaite faire le même métier que vous, peut-être reprendre l'entreprise?

Mon. BLANCHARD Tout à fait. L'aîné de mes garçons fait le même métier que moi, mais à l'heure actuelle, il est sur Toulouse, et il doit revenir ici au mois d'août pour reprendre un poste d'ouvrier ici.

INT. D'accord.

Mon. BLANCHARD Et après, j'ose espérer assurer la pérennité de l'entreprise sur ses épaules, et donc laisser tout doucement, et transmettre, quoi.

INT. Garder les locaux...

Mon. BLANCHARD Les locaux, oui. Je les garde parce qu'ils m'appartiennent. Mais en fait, c'est transmettre tout l'outil, enfin outil de travail, la connaissance...

11

INT. Et alors, vous travaillez aussi avec votre femme?

Mon. BLANCHARD Bien sûr.

INT. Quel rôle joue-t-elle dans l'entreprise?

Mon. BLANCHARD Mon épouse joue un rôle essentiel parce qu'on a beau fabriquer de très belles choses, de très bonnes choses, s'il n'y a pas quelqu'un de compétent, d'aimable, d'accueillant au magasin pour vendre, accueillir les personnes. Ca ne sert à rien de fabriquer de très belles choses. Donc son rôle est essentiel. Je dirais même qu'il est le premier rôle. S'il n'y a personne qui soit capable de vendre et d'accueillir, on n'est rien. Pour nous c'est pas la peine de fabriquer. On ne sert à rien.

INT. Et est-ce que vous venez tous les deux ensemble sur le lieu de travail, ou ses horaires sont différents?

Mon.
BLANCHARD

Alors, les horaires de mon épouse sont un peu différents. puisqu'elle ne vient qu'à 8 heures, 8 heures et quart le matin, une fois que le troisième de nos enfants est parti pour l'école.

Eh bien, c'est suffisant puisque moi, je n'ouvre le magasin qu'à 8 heures moins le quart. Donc, les premiers clients ne sont pas nombreux et je peux faire face donc à l'affût des premiers clients tout en surveillant mon travail.

INT.

Ah, donc il vous arrive, il vous arrive aussi d'être au contact du client et de faire un petit peu de vente, le matin très tôt.

Mon.
BLANCHARD

En effet, il m'arrive d'être au contact du client le matin, de 8 heures à 8 heures et demie. C'est moi qui reçoit les clients pour la vente des croissants, quelques gâteaux. Ce n'est pas le plus gros de la vente de la journée. Le plus gros se situe après, une fois que mon épouse est là.

INT.

D'accord.

Mon.
BLANCHARD

Et après ça, c'est une organisation qu'on avait mise en place et qui fonctionne bien.

12

Mon.
BLANCHARD

Enfourner...c'est-à-dire.mettre dans le four pour une durée de 20 minutes...les Ispahans...et voilà, on'a plus qu'attendre 20 minutes et nous serons prêts ensuite pour la finition de ce gâteau assez spécial.

Voilà donc, ce gâteau est au four. Il a été créé par Pierre Hermé. C'est un macaron à la rose et il est fourré d'une crème à la rose, une fois qu'on l'a cuit, et de litchis et de framboises fraîches.

Et cette exécution, nous allons la réaliser devant vous par la suite, une fois que tout ceci sera prêt. Voilà.

Voilà, les 20 minutes sont écoulées. On va sortir les Ispahans du four.....et après complet refroidissement, tout sera garni de crème, de litchis et de framboises.

13

Mon.
BLANCHARD

Voilà, les macarons sont refroidis. Christophe va donc procéder à la réalisation du gâteau Ispahan. Dans un premier temps, il va garnir avec une crème à la rose.

De mon côté je vais commencer à disposer les framboises tout autour.

Ensuite, Christophe va déposer les morceaux de litchi.

Il faut un peu de temps, mais le résultat, le résultat est excellent.....voilà!

Là, on va remettre une petite pointe de crème, de façon à coller le dessus du macaron..... Voilà, et dans un dernier temps, on va procéder au décor du gâteau en lui-même.

C'est-à-dire qu'on va défaire les pétales de rose et on va en coller, un sur chaque petit macaron. La colle que j'utilise, c'est du glucose tout simplement. ...

.....une petite touche finale, une mini-goutte de glucose de façon à simuler une goutte de rosée, comme si le pétale sortait du jardin.

Voilà, le gâteau Ispahan est terminé. Il ne reste plus qu'à le déguster, de préférence avec un vin d'Alsace, un Gewürztraminer grand cru, ça sera parfait. Bon appétit! Bon appétit!

14

**Mon.
BLANCHARD**

Cette table de travail – en langage professionnel, parce qu'il faut bien mettre un peu un langage professionnel sur tout ce que l'on fait – c'est un tour, c'est-à-dire, c'est une table qui sert à tourner. Tourer, c'est-à-dire travailler les pâtes, leur donner les tours.

Ici, principalement, je travaille tout ce qui est pâte feuilleté, pâte à croissants, tartes et tout ce qui est à base de pâte, comme ceci qu'on va cuire. Alors que les autres postes sont consacrés généralement à l'élaboration d'autres gâteaux. Mais ici, principalement, c'est le travail, disons, un mot qui englobe tout, de la farine, puisque nous avons le laminoir ici même qui sert donc à abaisser les pâtes, à leur donner cette forme régulière et bien plate.

INT.

Vous n'utilisez plus le rouleau?

**Mon.
BLANCHARD**

J'utilise toujours le rouleau, puisque la machine a beau être performante – il faut toujours le petit coup de patte du professionnel.

INT.

Pouvez-vous alors me faire une petite démonstration?

**Mon.
BLANCHARD**

Tout à fait, je peux vous faire une petite démonstration. Ici donc je vais vous réaliser des pains aux raisins. C'est sur une base de pâte à croissant.

Donc là je vais réaliser les pains aux raisins. Donc, pâte à croissant, crème pâtissière, que j'ai réalisée précédemment, et raisins secs.

Donc, je vais étaler la crème....

INT.

Et la crème, vous avez fait au préalable?

**Mon.
BLANCHARD**

La crème, elle était faite au préalable cet après-midi avec du lait frais provenant d'une ferme près d'ici et des oeufs et des... plein de choses...

15

**Mon.
BLANCHARD**

Donc, là j'étale la crème à l'aide d'une palette, c'est un outil pour nous qui est commun.

INT.

D'accord.

**Mon.
BLANCHARD**

Un peu comme, un peu comme la truelle pour le maçon. J'étale cette crème.....un peu plus par désir des clients.....voilà.....je parsème généreusement de raisins.

Ici je vais mettre un peu de soudure, en fait, c'est de l'oeuf battu. Puis je vais rouler la pâte et ceci va coller.

INT. C'est du jaune d'oeuf?

Mon. BLANCHARD Un oeuf battu, entier, mélangé simplement. Voilà! Je viens de réaliser une bûche de Noël! Eh non. Ca a la forme d'une bûche mais... Maintenant on va passer à la phase suivante qui est le fait de la détailler et de les positionner, et là, vous allez voir comment se réalise tout ceci.

16

Mon. BLANCHARD Donc, après avoir façonné cette sorte de bûche, je vais donc détailler les pains aux raisins et les placer sur la plaque. Ca, c'est une première étape. Maintenant ces pains aux raisins, il va falloir les mettre dans une étuve à 28 degrés à peu près, pour qu'ils poussent.

C'est-à-dire, ils gonflent, étant donné que la pâte est réalisée avec de la levure naturelle, comme celle qui sert à réaliser le pain. Et après environ une heure dans l'étuve à 28 degrés, je les mettrai à cuire dans un four à 195 pour à peu près 20 minutes.

Et ensuite, je les sortirai du four et nous pourrons les consommer, tout simplement. Voilà! C'était donc les pains aux raisins.

17

CHRISTOPHE Je m'appelle Christophe Seguin. J'épèle mon nom: C-H-R-I-S-T-O-P-H-E ... S-E-G-U-I-N.

En fait, je suis arrivé dans la maison de M. Blanchard dès l'apprentissage. J'ai commencé à faire deux années de pâtisserie et une année de chocolaterie. Et ensuite nous nous sommes mis ensemble pour créer toutes ces pâtisseries. Donc, mon prof est M. Blanchard.

18

Mon. BLANCHARD Maintenant je vais vous préparer le meringue italienne qui va servir à la réalisation des Métis. C'est à dire, ce sont des blancs d'oeuf que j'ai préparés et sur lesquels je vais verser du sucre cuit. Après le travail de l'homme, le travail de la machine.

19

Mon. BLANCHARD Voilà donc, nous allons continuer la mise en place des Métis. Tout d'abord, j'habille le cercle avec un rodoïde.

Voilà, et à l'intérieur du cercle, je vais disposer les petits triangles de biscuit de façon à créer un décor autour du gâteau. Ces biscuits-là, ces biscuits sont ponchés avec du rhum.

Le parfum du rhum va très bien avec la mousse au café que nous avons réalisée, et la crème à la vanille que nous allons mettre à l'intérieur. Là, nous allons disposer un morceau de biscuit pour faire le fond du gâteau, et un peu de ponche au rhum.

Ce ponche va apporter le moelleux et le goût aussi. Voilà, maintenant nous allons passer à la réalisation proprement dite de la mousse café, avec pour base de départ, le bavarois au café, à laquelle on va ajouter la meringue italienne, que j'ai préparé préalablement, et de la chantilly.

20

**Mon.
BLANCHARD**

Donc, pour la réalisation d'un gâteau, rien ne se fait au hasard. Tout est pesé ou mesuré. Ici donc je vais peser la chantilly de façon que... pour avoir une régularité constante pour toute la réalisation du produit.

Donc, maintenant je procède à un premier mélange, chantilly et bavarois au café. Je vais améliorer la couleur et le goût avec un peu d'extrait de café liquide.

Voilà... et maintenant on va incorporer cette première partie dans la meringue italienne.

Le tout est mélangé en douceur, délicatement, autrement on va perdre beaucoup de volume si on est trop vite, trop énergique.

21

**Mon.
BLANCHARD**

Donc voilà, notre mousse au café est réalisée, et nous allons pouvoir garnir les cercles que nous avons préparés. Je n'ai qu'à garnir le premier... maintenant je ne garnis que le premier tiers du gâteau, car il va venir ensuite un morceau de biscuit ponché du rhum toujours, et nous allons dresser par-dessus une crème brûlée à la vanille.....

Alors, je distribue à la poche. Ceci est régulier. Chaque part après aura à peu près la même quantité de crème.

Le problème avec le film, c'est que vous ne pouvez pas voir, enfin plutôt pas ressentir, ce sont les parfums de la crème, du rhum, ou du

café.

Mais bon, à vous de venir le goûter. Voilà, tout doucement, on arrive à la fin de la crème. Et pour terminer, on va garnir complètement de la mousse au café qui nous reste.

A l'aide de la palette, je vais lisser ou bien égaliser la préparation. Voilà. La réalisation est terminée ou presque. Il va falloir décorer ces gâteaux avant de les mettre à la vente. Si vous voulez, je vais pouvoir vous montrer le résultat, une fois terminé, car ce gâteau est déjà en vente dans le magasin.

22

**Mon.
BLANCHARD**

Voilà, le Métis, c'est terminé. Tous les composants sont réunis. Il ne reste plus qu'à le vendre. Donc, je vais l'envoyer au magasin de façon à ce que mon épouse puisse le mettre en vitrine et le mettre à la vente.

FIN