

Chez Blanchard

French transcript & English translation

**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.
- INT.** 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
- Hello, we're here to ask you a few questions about your work. So, the first thing that comes to mind is this, why did you decide to take up this profession?
- It wasn't my personal decision, since I was never in this profession before. No, I was a hairdresser, and then I met my husband, we had children, then finally we decided to set up on our own, because he wasn't very well paid where he was, and we wanted to be independent financially.
- OK, so how long have you been here in Villeréal?
- Since 1985.
- OK. So you have been here for more than 20 years?
- More than 20 years, yes.
- So it was a big decision, you intended to stay here for a long time?
- No, in the beginning, we said, right, we'll stay for 10 years or so and then go somewhere else. Then in the end, we liked Villeréal, and we were able to expand as we changed premises.
- At the start we were in a ... we had a cake shop which was much smaller than this one.
- Oh, you haven't always been in these premises?
- Oh no, at the start it was a little shop two houses further up the road. And then after ten years, we had to do something, to move on. We found this opportunity of a shop for sale, and that was it, we came here.
- And what were the main reasons for this purchase, for this change, was it

	changement,..c'est l'endroit?	the place?
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...	It was because we needed to change the location, and because we wanted to do something else, we wanted to open a tea room, but just didn't have the space to do that.
INT.	Alors, vous êtes ici pour la place...et l'organisation du magasin.	So you came here for more space and so you could organise the shop in a different way.
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.	And then, we were getting... we got to the point where we had to do something else, otherwise it's not as interesting any more.
INT.	D'accord... pour aussi faire évoluer le magasin...	OK...to develop the shop too...
Mme BLANCHARD	Voilà	That's it
INT.	...et changer un petit peu l'activité...	...and change what you do a bit...
Mme BLANCHARD	Trop longtemps dans une même boutique, ce n'est pas très...pas très...	Too long in the same shop, is not, it's not very...
INT.	Vous vous ennuyez un petit peu???	It was getting a bit boring?
Mme BLANCHARD	Voilà, changer de local.	Right, a change of scene.
INT.	Et vous, dans ce que vous pratiquez ici dans ce magasin, qu'est-ce que vous préférez dans votre...dans l'activité?	And of what you do here in the shop, what do you prefer in your...in the business?
Mme BLANCHARD	Moi, j'aime le contact avec les clients. J'aime le décor, j'aime beaucoup ...	For me, it's the contact with the customers that I like. I enjoy the decoration, I really like....
INT.	...réaliser...	...making things..
Mme BLANCHARD	...réaliser les paquets-cadeaux, et puis discuter avec les clients, c'est ça.	...doing the gift-wrapping, and also talking to the customers, that's what I enjoy.
INT.	J'imagine...faire plaisir aux clients...	I can imagine...pleasing the customers...
Mme BLANCHARD	Voilà, faire plaisir aux clients, oui, oui.	That's right, pleasing the customers.
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?	On the other hand, do you have any problems with regard to the profession? What are the main problems that you face?
Mme BLANCHARD	Difficultés...bah, c'est pour, pour avoir une vie familiale un peu cohérente, quoi. C'est un peu difficile.	Problems...well, having a proper life as a family, really. It's a bit difficult.
INT.	Vous arrivez quand même à	Do you manage to reconcile your

	concilier la vie familiale et professionnelle?	family and professional life, even so?
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.	We try...we try our best, but well, at holiday times, we're not at home, we're always in the shop.
INT.	Bon, d'accord.	Right, OK.
Mme BLANCHARD	Toujours beaucoup de travail.	There's always a lot of work.
INT.	Mais vous vivez à Villeréal?	But you live in Villeréal?
Mme BLANCHARD	Oui, nous avons acheté une maison à quelques mètres d'ici.	Yes, we bought a house a few metres away.
INT.	Donc votre domicile n'est pas très loin du magasin?	So you don't live far from the shop then?
Mme BLANCHARD	Non, non non, c'est à 600 mètres à peu près.	Oh no, it's about 600 metres away.
INT.	D'accord, très bien.	OK, good.
Mme BLANCHARD	Ce qui nous permet de faire une coupure aussi.	Which allows us to have a break in the day.
INT.	Une pause.???	A break
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.	Yes, exactly, two, two and a quarter hours, depending on the time of year. And in the evening we go home. The shop is shut.
INT.	Et donc ça vous laisse quand même le temps de prendre des vacances, de faire des choses à côté, j'imagine.	So you still get time to take a holiday, and do other things as well, I 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.	Yes, still give ourselves four weeks' holiday a year, two weeks in February, because it's a quiet period, and then two weeks at the end of August, beginning of September after the summer season.
INT.	Vous partez au ski en hiver?	Do you go away skiing in the winter?
Mme BLANCHARD	Non, on n'est pas très ski.	No, we're not really into skiing.
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?	Oh, OK. And...can you briefly describe a typical day, a normal day spent in the shop?
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	Let me think...a day in the shop...I arrive about 8 or quarter past, it depends, it depends on the day. If it's at the beginning of the week, it's about 8, quarter past. So, I put out all the various small cakes, brioches, croissants etc, and see to customers at the same time. Then I set out the chocolates because

	aussi des chocolats, pas que des gâteaux.	we also make chocolates, not only cakes.
INT.	D'accord.	OK.
Mme BLANCHARD	... refaire les ballotins, s'il en manque, et puis servir, et puis ça suffit amplement pour remplir la matinée, quoi.	...make up more cake boxes, if we're short of them, plus serving customers, so that takes up the morning quite easily.
INT.	Et ensuite vous prenez une pause de deux heures, deux heures et demie?	And then you have a break of two, two and a half hours?
Mme BLANCHARD	... deux heures et demie, oui, jusqu'à...	Two and a half hours, yes, until...
INT.	Et...	And...
Mme BLANCHARD	Et après... on est ouvert jusqu'à 7 heures du soir.	And after that ... we are open until 7 in the evening.
INT.	Vous êtes ouvert tous les jours jusqu'à 7 heures le soir?	You are open every day until 7pm?
Mme BLANCHARD	Jusqu'à 7 heures du soir, oui.	Till 7pm, yes.
INT.	Et comment se passent vos moments de liberté? Le weekend, vous avez quand même du temps libre?	And how do you spend your free time? At the weekend, do you still have some free time?
Mme BLANCHARD	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.	The weekend ... the weekend is busiest for us. Saturday is a really heavy day, because we've got the market on Saturday morning, so it's very busy here.
	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.	We need three of us working on Saturday morning, for example, because with the tearoom as well, trade is really brisk and it takes up a lot of our time. Saturday being a rest day for everyone, but for us it's a busy working day. And also many people are entertaining guests, so they need us.
INT.	Donc, finalement, vous êtes en décalé avec...	So in the end you are out of step with....
Mme BLANCHARD	Tout à fait, complètement, oui.	Exactly, absolutely, yes.
INT.	Et le dimanche matin aussi? Tout le monde a envie d'avoir les petits croissants...	And Sunday morning too? Everyone wants their croissants.
Mme BLANCHARD	Et le dimanche matin aussi. Voilà, donc, le dimanche matin, c'est toujours tôt au magasin.	Sunday morning too. Yes, Sunday morning, we're always in the shop early.

2

INT.	Qui sont vos principaux clients à	Who are your main clients in
-------------	-----------------------------------	------------------------------

	Villeréal?	Villeréal?
Mme BLANCHARD	A Villeréal, on a une clientèle très étendue, enfin, des gens qui viennent un petit peu de partout, de Castillonnès, de Montflanquin, sinon des gens d'ici aussi, beaucoup d'Anglais aussi, beaucoup de résidents.	In Villeréal, we have quite a widespread clientele, that is, people come from all over the area, from Castillonnès, Montflanquin, other than that, local people too, lots of English people as well, lots who live here.
INT.	D'accord, et ça dépend de la saison je suppose.	OK, and it depends on the season, I suppose.
Mme BLANCHARD	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.	Yes, it depends on the season. In the summer we get a large number of tourists, Dutch and English, who come to the various campsites round here.
INT.	Donc, vous avez fait le bon choix en venant à Villeréal?	So you made a good choice coming to Villeréal?
Mme BLANCHARD	Je pense, hein, oui, parce qu'on y est encore, donc ...	I think so, yes, because we're still here so...
INT.	J'aimerais qu'on reparle de vos loisirs que vous avez à côté de votre activité professionnelle. Vous pouvez nous dire un peu...	I'd like to talk a bit more about your leisure, time that you have away from your professional work. Can you tell us a bit ...
Mme BLANCHARD	Les loisirs...il n'y a pas beaucoup de place pour les loisirs, en fait, sauf le chant.	Leisure... there is not a lot of space for leisure activities, in fact, except singing.
INT.	Ah, vous faites du chant?	Oh, you sing?
Mme BLANCHARD	Oui, je fais du chant, oui. Je fais partie d'un chœur. Nous donnons des concerts avec chœur et orchestre.	Yes, I sing. I'm a member of a choir. We give concerts with choir and orchestra.
INT.	Alors, c'est plutôt la musique classique?	So it's more classical music?
Mme BLANCHARD	Plutôt, oui,oui, classique, ah oui.	Generally, yes, classical, yes.
INT.	D'ailleurs, vous donnez une présentation dans quelque temps?	And in fact you are giving a concert quite soon?
Mme BLANCHARD	Oui, oui, le weekend prochain d'ailleurs, on a une représentation.	Yes, yes, next weekend actually, we've got a big event on.
INT.	Ah, vous allez chanter le weekend prochain?	Ah, are you going to be singing next weekend?
Mme BLANCHARD	Le weekend prochain, oui.	Next weekend, yes.
INT.	Le dimanche matin?	On Sunday morning?
Mme BLANCHARD	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.	No, no way, anything happening on Sunday morning I can't take part in. Sunday afternoon, yes, as much as possible I do take part, because really, it is very good to have an interest outside of your work.

INT. C'est épanouissant.
Mme BLANCHARD C'est épanouissant, oui.
INT. D'accord. Est-ce que vous avez des employés qui travaillent avec vous ... pour la vente, ou vous êtes toute seule?
Mme BLANCHARD 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...
INT. D'accord. Vous n'êtes pas toute seule à devoir gérer tous les clients?
Mme BLANCHARD Le samedi matin, non, ce n'est pas possible.
INT. D'accord, c'est uniquement pour le samedi matin.
Mme BLANCHARD Samedi matin et puis les jours de fête, sinon le dimanche quand j'ai besoin l'été.

It's fulfilling.
Yes, it's fulfilling.
OK. Do you have employees who work with you ... behind the counter, or are you on your own?
Well yes, on Saturday morning, I have a young sales assistant, and I also have someone who helps me with the tea room, with the washing up, and
OK. You don't have to deal with all the customers alone?
Not on Saturday morning, it's not possible.
OK, it's just for Saturday morning.
Saturday morning and holiday times, otherwise on Sunday mornings when I need help in summer.

3

INT. Est-ce que vous arrivez à concilier facilement votre vie professionnelle et votre vie privée?
Mme BLANCHARD Oui, maintenant, oui.
INT. Vous avez dû vous habituer par rapport aux horaires?
Mme BLANCHARD 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.
INT. Donc, vous faisiez un petit peu moins d'heures, de travail qu'aujourd'hui. C'était différent?
Mme BLANCHARD 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.
INT. Est-ce que vous avez un de vos enfants qui souhaite faire le même métier que vous?
Mme Oui, j'ai l'aîné de mes fils qui est,

Do you manage to reconcile your professional life and your private life?
Yes, now, yes.
You must have got used to things as regards working hours?
Yes, you make compromises with the children. But you have to adapt to each age. When we came here, we had two children of four and two and a half. We had to do things differently then.
So were you doing a bit less time, less work than today? It was different?
Yes, in any case the business was not as big, as the shop was smaller, and we lived on the premises. The flat was above the shop, so it was easier to manage with children when they are small.
Is there one of your children who wants to have the same career as you?
Yes, the eldest one of our sons has

BLANCHARD	qui a appris le métier, qui doit venir bientôt avec nous pour travailler.	trained in the profession and will soon be coming to work with us.
INT.	Il compte travailler avec vous et peut-être reprendre le magasin plus tard?	Is he intending to work with you and perhaps take over the shop later on?
Mme BLANCHARD	Peut-être. On verra, oui.	Perhaps. We'll see, yes.
INT.	D'accord, mais pour l'instant, il est en formation?	OK, but for the moment he is doing his training?
Mme BLANCHARD	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.	Oh no. At the moment he is working in a different line of business, because he didn't find a job which suited him in cake-making. He has done several different things but at the moment he would rather change to another trade, for the moment.
INT.	D'accord.	OK.
Mme BLANCHARD	Mais il va revenir.	But he will be coming back.
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?	And do you do work for specific occasions, something a bit unusual, customers who ask for special products for special occasions?
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.	For weddings, yes, for weddings, it's always the special tall assembled cakes made of choux buns, typical French wedding cakes, or elaborate desserts. We have to make up the displays and decorate them.
INT.	Est-ce que vous avez une certaine liberté dans ces cas-là, ou on vous demande des choses précises avec des formes précises?	Do you have a certain amount of freedom in these cases or do people ask you for specific things with specific shapes?
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.	It depends, it depends on the customer. That is, you have to talk to them to know what they really want. Some customers have very precise ideas and we try to make them as best we can. But otherwise, we are left free and do roughly what we want, what we feel is right.
INT.	Vous pouvez exprimer votre créativité.	You can show your own creativity?
Mme BLANCHARD	Mais pour les mariages, pour les communions, c'est plutôt commandé par le client.	Well, for weddings and first communions, it tends to be decided by the customer.

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.
- I'd like to ask you a question that's a little bit delicate. What happens to unsold items, cakes that you don't sell, or any products which aren't sold.
- Well, there are some cakes which can be put out again the next day without any problem, and then there are a lot which go in the bin.
- OK. But do you sometimes give some away to regular customers or ...
- That does happen, yes, when a good customer comes in in the evening, and I know they've got lots of people in the house, then I am happy to give them cakes.
- OK. Can you show us some cakes, the different sorts of cakes that you make?
- Oh yes. I have some here.
- So, first you have vanilla cream flan, then you have the Temptations which are a milk chocolate mousse with caramel sauce and peanut biscuit.
- Then you have Irish coffee, made with whisky sabayon and coffee mousse.
- Then there's Triple chocolate, that's dark, milk and white chocolate on a chocolate base, and apple cake, that's a milk chocolate mousse with caramelised apples, strawberry cake, which is a traditional one, that's a genoese sponge with strawberries and a light cream inside and on top, crunchy cake one which is a chocolate mousse on a base of pastry with nuts, millefeuille with hazelnuts, strawberry tartlets, a traditional one.

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.

Then there is apple and blueberry croustade, eclairs, also very traditional, coffee and chocolate ones, then choux buns with vanilla cream inside, and the Forbidden, which is a chocolate macaroon with a chocolate and coffee ganache and chocolate mousse, and then the ones in glasses, ones based on chocolate and the other on 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.

Here you see the spot of sunshine which is an exotic mousse... raspberry with a plain biscuit, there's crunchy cake, which is chocolate mousse on a pastry base with nuts.

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.

You have the red fruit charlotte, which is a made made with fromage blanc and a mixture of red fruits, redcurrants, blueberries and raspberries.

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.

You have the tiramisu made of mascarpone with a biscuit lightly soaked in coffee, you have the sweet orange which is orange mousse with passion fruit sauce and mangoes on a coconut biscuit, traditional apple tart, then there's the temptation which we also had as a small cake, then milk chocolate mousse with caramel sauce and peanut biscuit.

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.

You have the snow flowers, which is a chocolate mousse with a white chocolate biscuit and raspberries inside. You have the tripe chocolate and the forbidden, which, like the small cake, is a chocolate macaroon with a chocolate and coffee ganache and chocolate mousse.

INT.

Et alors, concernant votre mari, de quoi s'occupe-t-il principalement?

So, turning to your husband, what is he chiefly involved with?

**Mme
BLANCHARD**

Alors, mon mari est à la fabrication...des pâtisseries. Il

Well, my husband does the actual making of the cakes. He takes

s'occupe de gérer tout ce qui est
fourniture et personnel. Enfin, c'est
lui qui gère tout, quoi.

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

**Mme
BLANCHARD** 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.

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

**Mme
BLANCHARD** Oui, deux employés... Bonjour
madame...

charge of managing all the supplies
and staff. Really, it's he who runs
everything.
Today, for example, what sort of
cakes or gateaux is he making?
Well for that, you'll have to ask him,
because he is in his
workroom/kitchen, and I'm here, so
I don't always see him.
Does he work on his own or does he
have some employees as well?
Yes, two employees ... Good
morning....

6

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

INT. 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.

Well, my husband deals with
everything to do with production,
and also managing staff and the
stock ...
And where do the foods that you buy
to make the cakes come from?
Well, some come from farmers in
the area. For the milk, there's a
farmer who brings it to us, he is
registered, of course. So it's farm
milk and we get local strawberries.
As far as possible, we use people ...
for example, with the flour, we go
and collect it from only ten
kilometres away. As far as possible,
we source our food locally.
OK.
For other things, there are reps who
call in regularly.
And is your husband also a trainer as
well? Does he train staff or just
employ them?
No, he does train apprentices. At the
moment he has two apprentices and
one other worker, who specialises
more in chocolates and ice cream.
And as from this summer, he is
going to have just one apprentice
and take on an extra worker.

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.

And so in the kitchen, do you have one part dedicated to chocolate making, and another part for cakes?

Yes, we have to keep the two separate, because for making chocolate, for example, you need a certain temperature, not too hot, not too cold. It has to be moderate, and not damp.

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.

So, we also make chocolates, all sorts of chocolates, either based on a ganache of different flavours, coffee, coconut, or chocolates filled with almond paste, sugar-coated chocolates, chocolates with a passion fruit ganache for example, or vodka, caramel, ginger, and also lemon or orange sticks, ginger is a particular favourite of the English, I'd say.

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 pâtisier, soit devenir mécanicien. J'ai pris pâtisier, c'est tout pile ou face., je suis devenu pâtisier.

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

Hello, Mr Blanchard. We'd like to ask you a few questions about your job. The first thing that comes to mind is how you got the idea of taking up this profession.

Rather bizarrely, I chose it on a whim. It was either becoming a pastry chef or a mechanic. I took up cake-making – it was heads or tails – I became a pastry chef.

And so have you always been in this job?

Mon. BLANCHARD	J'ai toujours exercé le métier de pâtissier depuis l'âge de 15 ans.	I've been a pastry chef since the age of 15.
INT.	Donc, est-ce que vous pouvez nous expliquer un petit peu la formation que vous avez suivie pour devenir pâtissier?	So can you tell us a bit about the training you did to become a pastry chef?
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.	Yes indeed. Well, I left school after the third year (English year 10) with the BEPC. Then I did two years as an apprentice with a professional in Vendée and got my CAP (Certificate of Professional Studies) in order to practise this profession. And so then I started work, I worked in several places and gradually the idea grew that I wanted to have my own business.
INT.	Très bien. Et donc vous n'avez pas toujours été à Villeréal?	I see. So you haven't always lived in Villeréal?
Mon. BLANCHARD	Non, pas du tout. Pas du tout.	Oh no, not at all.
INT.	Depuis quand êtes-vous à Villeréal?	How long have you lived in Villeréal?
Mon. BLANCHARD	Je suis arrivé à Villeréal en 1985 avec mon épouse et mes deux enfants.	I arrived in Villeréal in 1985 with my wife and two children.

9

INT.	Est-ce que vous avez rencontré des difficultés dans votre ... au cours de votre installation en tant que pâtissier?	Have you encountered any difficulties in your ... while setting up as a pastry chef?
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.	Yes, of course I've had some difficulties, because French bureaucracy is very particular on detail, and there's so much of it. And you have to get used to all the intricacies of red tape, that's the worst thing, in fact. It's not the actual job, but getting used to all the administrative difficulties, all the requirements you have to comply with. It's that that's the trickiest part.
INT.	Par rapport au métier proprement dit, est-ce que vous avez rencontré des	As regards the actual job, have you met any problems concerning ... for

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 remets 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.

example getting up in the morning, or working hours ...?

I haven't really got any problems with working hours now. At my age, I'm 50, I've really managed to adapt to this profession. It is true, I must admit, that when I was younger, having to get up quite early was a bit of a nuisance. And I realise that it's still true for the young people I employ.

And, as an example, can you describe for us a typical day?

Right, a typical day, that's very easy. For me, it starts at about 6 o'clock in the morning. I arrive here, I set everything out, that is, I put all the croissants, pains au chocolat, raisin buns etc into the warming oven,

I switch on the main oven, I prepare all the work – we call that the setting out – so that when my staff arrive at 7am, they can start doing their work. And after that, nice and easy, the day gets going, making various things. This goes on till 12, 12.30.

OK. And so is your day finished at midday?

It's only the first part of the day that finishes at midday, or 12.30, because then I go to have lunch and I start again at 2pm. Then it's 2 until 7pm, or 7.30.

I always prepare everything, I finish what we've started in the morning and set up everything ready for the next day, because it's a continual cycle.

OK. Even so, is it a job which allows you to have some leisure interests, to take advantage of your free time?

Yes, exactly. You just need to know how to organise things, so that you can benefit from your free time and

- 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?
- interests.
- So, can you tell me how much holiday you take in a year?
- In a year I take 4 weeks' holiday, that is, the shop is closed, my staff are on holiday too. The business is shut down.
- OK. Can you explain to us briefly where the ingredients for your cakes come from?
- No problem. All the ingredients that I buy are either local, as regards milk, eggs, flour, which are the three main constituents. They come from the area, that is, the villages nearby.
- Apart from that, there are suppliers who are based in the big towns, either Agen or Bordeaux, and it is they who supply more or less all the rest of the raw materials, which are not so easy to find, whether it's chocolate, custards for making cakes, certain.... well, all the fruit purees, and the fruit which we need to make up all the recipes.
- OK. And what advice would you give to young people wishing to set up in business?
- Advice? Not easy to give advice to young people wanting to start up, because, well, in fact, it must be.... it must come from the person involved.
- Right, some advice... after that, you can help them with the necessary procedures, and the fact that they must carry these out, you have to be strict, you need to produce quality to succeed. But other than that, how you do it is really a very personal thing.
- OK. And since you've been in Villeréal, have you always been here or have you moved from a different 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. Où, 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.

Oh no, no. Since I've been here in Villeréal, I have moved site. I was at no.5 Rue St Michel, in a very small shop, but it did have a big enough work space.

But I was a tenant and I had the chance to buy this building here about ten years ago, which I did, and so we set up the shop on the ground floor and our workroom/kitchen on the first floor. That's where we are now.

So the shop is organised on two floors?

Let's say it is the business which is organised on two floors, because the shop and the place where we make everything are two separate areas.

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.
BLANCHARD**

...que 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

Do you make everything yourself, or do you need other staff for other things such as chocolates?

Well, it's clear that when I started, I was on my own, but gradually the business has grown, so I needed to employ other people.

At the present time, I've got two people helping me with making the cakes and general production...

OK.

...whether it's chocolate, ice cream or cakes. We also make chocolates and ice cream.

Do you manage to balance your private life, a fulfilling family life, with the professional life you lead, with the hours which sometimes, it seems, are a bit inconvenient?

Yes, more and more now, yes. I manage it because I have deliberately found ways to do it. When I was younger, it's true, I spent more time working. I had to.

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...

I had to keep moving forward in
order to get on in the profession.
Now, I can stand back more and so I
allow myself to stop, to take some
time, to reflect.

And that was because you had young
children when you were already
working as a professional pastry
chef.

Exactly. I had young children when I
started and I had a third child
afterwards.

And one of your children wishes to
follow the same career as you,
perhaps to take over the business?

That's right. The eldest of my boys
has taken up the same job as me, but
at the moment, he is in Toulouse and
he's going to come back here in
August to start working here.

OK.

And afterwards, I would like to think
he will continue the business, take it
on his shoulders, so I can gradually
step down and hand it over to him.

Keeping the premises...

Keeping the premises, yes. I'd keep
them because they belong to me. But
in fact it's handing over all the
equipment, the tools of the trade, and
the knowledge.....

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

And so, you work with your wife as
well?

Indeed.

What role does she play in the
business?

My wife plays an essential part
because it is no good making very
beautiful things, very good things if
there isn't someone capable,
pleasant and welcoming in the shop
to sell them and welcome the people.

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.

It is useless just making beautiful things. So her role is essential. I would even say it's the prime role. If there is no one capable of selling and welcoming people, we are nothing.

For us, it's not even worth producing the goods. It's useless.

And do you both come to the shop at the same time or are her hours different?

Well, my wife's hours are a bit different, since she doesn't arrive till 8am, 8.15am, once our youngest child has gone to school.

And that's fine because I don't open the shop until 7.45. So there aren't many early customers and I can cope with the first flow of customers at the same time as seeing to my work.

Oh so, you have, at times you have some customer contact and do a bit of selling, early in the morning.

Yes, I do have some customer contact in the morning, from 8 to 8.30. It's me who receives customers wanting croissants or cakes. It's not the busiest time of day. The busiest time is later, once my wife is there.

OK.

And after that, we've got a system that we have worked out and it works well.

12

Mon. BLANCHARD Enfournier...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

“Enfournier”, that is, put into the oven for 20 minutes...the Ispahan cakes...and there we are, now we've just got to wait for 20 minutes and then we'll be ready to finish off this

finition de ce gâteau assez spécial.

rather special cake.

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.

So then, the cake is in the oven. It was created by Pierre Hermé. It's a rose flavoured macaroon, and it's filled with a rose-flavoured cream once it's been cooked, and lychees and fresh raspberries.

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.

And we will carry this out, so you can see, afterwards, once everything is ready. There we are.

Right, the 20 minutes have passed. We are going to take the Ispahans out of the oven... and when they have cooled completely, the whole cake will be covered with cream, lychees and raspberries.

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.

Right, the macaroons are cold. Christophe is going to move on to assembling the Ispahan cake.

First, he is going to put on some rose-flavoured cream. Meanwhile I will start putting the raspberries round the edge.

Ensuite, Christophe va déposer les morceaux de litchi.

Then Christophe is going to put on the pieces of lychee.

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

It takes a bit of time, but the result, the result is excellent,.....there!

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.

Here we are going to put on an extra tiny bit of cream in order to stick on the top of the macaroon... There, et finally, we move on the decoration of the cake itself.

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. ...

That is, we're going to remove the rose petals and stick some of them on each little macaroon. The glue that I'm using is simply glucose. ...

.....une petite touche finale, une mini-goutte de glucose de façon à

There...one final little touch, a tiny drop of glucose to simulate a drop of

simuler une goutte de rosée, comme si le pétale sortait du jardin.

dew, as if the petal came from the garden

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!

There we are, the Ispahan cake is finished. It only remains to taste it, preferably with an Alsace wine, a Gewürztraminer grand cru, that will be perfect. Enjoy!

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 tourer. Tourer, c'est-à-dire travailler les pâtes, leur donner les tours.

This work table – because we need to use the technical language for everything we do – it is a rolling out table, that is a table which is used for rolling out the dough. Rolling out is simply turning the dough as you roll it.

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.

Here, I mainly work all the flaky pastry, croissant dough, tarts, everything based on a dough, like this one here which we are going to cook. The other areas are generally reserved for putting together other cakes. But here, mainly, to give it an overall term, it's work, let's say, concerned with flour, since we have the rolling machine here which we use to roll out the pastry, to give it this smooth, very flat shape.

INT.

Vous n'utilisez plus le rouleau?

Don't you use a rolling pin?

**Mon.
BLANCHARD**

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

Oh yes, I do still use a rolling pin, because the machine may be efficient but you still need the master's touch.

INT.

Pouvez-vous alors me faire une petite démonstration?

Can you do a little demonstration for me?

**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.

Of course I can do a little demonstration for you. So here I am going to make some raisin buns for you. They are based on a croissant dough.

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

So, I'm going to make the raisin buns. Right, croissant dough, pastry cream, which I prepared earlier, and raisins. Now, I'm going to spread on

INT. je vais étaler la crème...
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...

the cream.....
And you made the cream beforehand?
Yes, it was made earlier this afternoon with fresh milk, which comes from a farm near here, and eggs and... lots of things...

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.

Right, I spread the cream with a palette knife – it's a tool that we use very often.
OK.
A bit like the trowel for the builder. I spread this cream.....a bit more to please the customers.....there.....I sprinkle it generously with raisins.
Here I am going to put something to hold it down, in fact it's some beaten egg. Then I 'm going to roll the pastry up and it will stick.
Is it white of egg?
It's a whole beaten egg, just mixed together. There we are! I've just made a Christmas log! No, not really. It is the same shape as a log but....

Now we go on to the next stage which is cutting it up, and putting them on the tray and then you'll see how it's all done.

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

So once I've made this sort of roll, I will divide up the raisin buns and put them on the baking sheet. That's the first step. And now, these raisin buns will need to go in a warming oven at about 28 degrees, so that they rise.

That is, they swell up, given that the dough is made with natural yeast like that we use for bread. And after

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.

about an hour in the warming oven at 28 degrees, I put them in the oven at 195 degrees to cook for about 20 minutes.

And then I take them out of the oven and we can simply eat them. That's it! There you have it, raisin buns.

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.

My name is Christophe Seguin. I'll spell it: C-H-R-I-S-T-O-P-H-E ... S-E-G-U-I-N.

In fact, I came to M. Blanchard's business straight after my apprenticeship. I started by doing 2 years in cake-making and one year in chocolate-making. And then we got together to create all these cakes. So, M. Blanchard is my teacher.

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.

Now , I am going to prepare for you the Italian meringue which will be used in making the Creole cakes. That is to say, these are whites of egg which I have prepared and onto which I am going to pour some sugar syrup. After the man's work, it's the turn of the 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

Right then, we're going to continue the preparation of the Creole cakes. First of all, I line the ring with special paper.

There, and inside the ring, I'm going to put the little triangles of biscuit so

biscuit de façon à créer un décor autour du gâteau. Ces biscuits-là, ces biscuits sont ponchés avec du rhum.

as to create a decoration around the cake. These biscuits are sprinkled with rum.

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.

The flavour of the rum goes very well with the coffee mousse that we made, and the vanilla cream which we are going to put inside. There, now we are going to put in a piece of biscuit to form the base of the cake, and a little sprinkle of rum.

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.

This is going to soften the base and also add flavour. There, now we are going to move on to the actual making up the coffee mousse, the starting point for which is the coffee bavarois, to which we will add the Italian meringue that I prepared earlier and some chantilly cream.

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.

So then, in producing a cake, nothing is left to chance. Everything is weighed or measured. So here I'm weighing out the chantilly cream in order to...to have constant uniformity in making the product.

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.

And now I'm moving on to the first mixing, which is the chantilly cream and the coffee bavarois. I am going to improve the colour and the flavour with a little liquid coffee extract.

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

There... and now we are going to incorporate the first mixture into the Italian meringue.

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

The whole thing is mixed together gently, very carefully, otherwise we will lose a lot of volume if you are too quick., too energetic.

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.

Well, there we are, our coffee mousse is made and we're going to be able to put it on the rounds of biscuit that we prepared. I've just got to do the first... now I am just putting it on the first third of the cake, as there's going to another piece of biscuit also sprinkled with rum, and on top, we will add some vanilla crème brûlée....

So, I put it on with the bag. This is evenly distributed. Each part has roughly the same amount of cream.

The trouble with the film is that you can't see... I mean, you can't appreciate the smell of the cream, the rum or the coffee.

Ah well, you'll have to come and taste it. There, so gradually we reach the end of the cream. And to finish off, we're going to completely cover it with the remaining coffee mousse.

With the aid of the palette knife, I'm going to smooth it out, so it's all nice and level.

And there you have it. The whole process is finished, or almost. We will have to decorate the cakes before they go on sale. If you like, I'll be able to show you the finished result, as this cake is already on sale in the shop.

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.

There we are, the Creole is finished. All the constituents are assembled. All that remains is to sell it. So I will send it down to the shop so that my wife can put it on display and it can be sold.

FIN