

Pas de demi-mesure à l'Art des Pains !



Yann et Kelly Azzolini, un couple convivial et heureux de recevoir les éloges de sa clientèle.

Au cœur du métier de boulanger-pâtissier, le pesage est incontournable. C'est un gage de régularité d'un produit. A l'image de ceux fabriqués dans le laboratoire de « L'Art des Pains », doté d'une balance Direct-Pesage.

Bienvenue à « L'Art des Pains », boulangerie-pâtisserie située à l'Isle sur la Sorgue (84) ! Une appellation qui traduit une volonté de promouvoir la valeur artisanale auprès des consommateurs et surtout, de transmettre ce savoir-faire à la jeune génération. Dans cet « engagement moral », la qualité et la régularité des produits sont primordiales, tout comme la performance et la fiabilité des équipements, à commencer par la balance...

Un projet primé en 2007

Revenons aux débuts... Ce commerce, sorti de terre il

ya un an et demi, est né de la coopération entre Yann Azzolini, sa femme Kelly, et Yannick Mazette, président du syndicat des patrons boulangers et pâtisseries du Vaucluse. Finement réfléchi, le projet a été récompensé en 2007 par le 2^e prix du Concours Jeunes Entrepreneurs (Grands Moulins de Paris).

Le concept Art des Pains est le fruit de la réflexion de Yann et Yannick, l'un formé au métier de pâtisserie, le second à celui de la boulangerie. De la tenue de travail à la plaquette de communication, tout a été

réfléchi. La formation tient également une place très importante : les apprentis sont formés dans le but d'ouvrir un jour ou l'autre leur propre magasin, sous l'enseigne Art des Pains.

« Nous sommes une équipe avant tout et chacun avance de concert avec les autres. Il n'y a pas d'individualisme », explique Yann Azzolini, dont le « mentor » n'est autre que son associé. Pour lui, il est indispensable « de rester humble et d'apprendre de ses erreurs. Chaque jour, il faut se remettre en question et ne pas se reposer sur ses acquis. »

Il évoque d'ailleurs avec modestie le 2^e prix qu'il a reçu pour la Meilleure Galette en Vaucluse pour 2010. Il est plus fier de présenter la victoire de ses 2 apprentis, Fabien (1^{er} prix) et Romain (3^e prix) à qui il accorde sa confiance. Romain, en 2^e année de CAP, gère déjà en toute autonomie les tournées de cuisson de pain en utilisant la méthode Panéotrad (Bongard). L'artisan n'intervient qu'après, juste pour contrôler le produit fini.

A peine entré, un accueil chaleureux

La boutique est impeccable, comme le fournil,

à la vue du client. Dans les laboratoires, tout est bien rangé, les plans de travail sont nettoyés chaque jour avec un produit anti germes. En dépit de teintes noires et grises, le magasin est lumineux grâce aux nombreuses baies vitrées qui l'entourent. Un comptoir a été aménagé à l'intérieur pour la consommation sur place, et à l'extérieur, les clients peuvent prendre place sur une terrasse, où sont installés des sièges modernes et confortables. Car l'essentiel de la clientèle de l'Art des Pains est constituée de salariés (entre 30 et 40 ans) travaillant dans la zone artisanale où se situe le commerce. Ce qui explique le large choix des produits traiteur, qui représentent 25 à 30% du CA.

Des produits abondants et variés

« Proposer à nos clients des produits bien garnis », voilà ce que souhaite principalement Yann. Pas question pour lui de vendre des sandwiches ou des quiches lorraines avec très peu de garniture à l'intérieur. La variété prédomine également. A l'image des 15 sortes de verrines proposées chaque jour par le pâtissier et dont le « best of » reste la « 3 chocolats ». Les recettes sont innovantes, comme ces religieuses au dessus croustillant, déclinées en 3 parfums (vanille de Madagascar/nougatine, framboise ou encore praliné). La spécialité maison : un croustillant praliné à la mousse au chocolat enveloppé d'une crêpe, baptisé « crêpe au chocolat » et disponible également sous



Frédéric Timber, un homme dynamique, débordant de projets...

Créée il y a 20 ans,

Timber Productions est située en Seine-et-Marne. A sa tête : Frédéric Timber, entouré d'une équipe de 5 personnes. Spécialiste du pesage de précision, la société jouit d'un domaine d'intervention très vaste qui va de l'automobile - pour les Formules 1 - à l'agro-alimentaire. Près de 2000 références sont fabriquées en France, en Asie et en Allemagne. Pour la

Timber Productions : de la voiture à la pâtisserie

boulangerie-pâtisserie, le prix moyen d'une balance tourne autour de 200 euros. Il s'agit principalement de modèles fabriqués en Asie, où l'entreprise dispose d'un atelier afin de contrôler la production. Le matériel est étanche à la farine et à l'eau et pour les balances à pâtons ; les plateaux sont surdimensionnés afin d'éviter la casse. En cas de

panne dans les 3 mois suivant l'achat, Timber procède à l'enlèvement de la marchandise qui sera automatiquement remplacée. Passé ce délai (et jusqu'à 1 an après), ce sera au boulanger de renvoyer son matériel, qui se verra réparé.



forme d'entremets. Les tartes, quiches et pizzas sont très appétissantes. Fidèle à ses origines italiennes, le pâtissier propose même des « pots » cartonnés de pâtes cuites et cuisinées, facilement réchauffables au micro-ondes et pouvant être dégustées sur place.

Le poids de la pesée quotidienne

Utilisée au quotidien et tout au long de la journée dans la réalisation de chacun des produits traiteur, « la balance doit être fiable, robuste et peu encombrante. Pas besoin de modèles sophistiqués reliés à un ordinateur ! En pâtisserie, on ne peut se contenter de « pifomètre », insiste Yann, pour qui la rigueur est de mise. Surtout quand il s'agit de gélifier une mousse, pour laquelle un dosage très précis est obli-

gatoire. L'essentiel étant de satisfaire une clientèle qui doit pouvoir compter sur la régularité du gâteau, de la quiche ou de la pizza qu'elle achètera à tout moment.

C'est une balance Direct-Pesage qui a eu la préférence de l'artisan, car elle accepte un poids jusqu'à 15 kg, avec une précision à 1g. Il optimise ainsi sa production (gain de temps et de manipulations) en évitant de faire plusieurs pesées successives, ce qu'il faisait avant avec son ancienne balance, limitée à 5 kg. Le pâtissier islois l'a achetée

sur le site regroupant la gamme complète de balances fabriquées par Timber Productions : www.direct-pesage.net. En quelques clics, il a choisi le modèle qui l'intéressait. Et trois jours plus tard, il était livré de son matériel. Mais si un artisan a besoin de conseils avant de valider son achat, il peut compter sur l'équipe du fournisseur, « très polyvalente, disponible et capable de répondre à toute demande », comme le souligne son dirigeant, Frédéric Timber (voir encadré). Un accompagnement précieux pour l'Art des Pains, qui fourmille de projets, comme le lancement d'une gamme de pains bio.



La pesée, étape indispensable pour garantir la régularité d'un produit.

Maud Guglielmi



Une recette originale pour ces religieuses abondamment garnies.



Un échantillon des verrines fabriquées chaque jour à l'Art des Pains.