

Pour oser montrer la qualité

Responsable technique du **Swiss bakery trophy**, qui débute demain à Bulle, le Valaisan Nicolas Taillens revient sur cette compétition devenue incontournable pour sa profession. Car la boulangerie, comme bien d'autres métiers, doit se réinventer. Rencontre avec un enthousiaste.

SOPHIE ROULIN

Après huit éditions, le SBT attire-t-il toujours autant de participants?

Il est devenu une référence reconnue qui séduit à la fois des nouvelles entreprises – cette année 10% des inscriptions proviennent de nouveaux participants – et les habitués. Pour ces derniers, il n'est pas toujours facile de se réinventer, mais certains reviennent pour attester la qualité de leurs produits. Un de nos collègues présente pour la sixième fois sa tresse au beurre, déjà cinq fois médaillée d'or. Il m'a dit: «Pour ma clientèle, je ne peux plus me passer de cette médaille.»

L'envie est aussi de susciter la créativité...

Oui, par un prix Bernhard Aebersold, qui était à l'origine du SBT et à qui j'ai succédé en 2012, à la suite de son décès. Il permet de récompenser le produit le plus original présenté durant le concours. Ce sont les chefs experts qui le choisissent. Proposer des nouveautés reste une tendance importante dans cette compétition. Cela permet aux artisans d'évaluer leurs produits et si l'un d'eux décroche une médaille, cela facilitera le lancement de cette nouveauté.

Cette compétition s'affiche comme protectrice de l'artisanat. Certaines des entreprises présentes, dont la vôtre, atteignent pourtant des tailles importantes.

La distinction entre industrie et artisanat n'est effectivement pas évidente. Cependant, en boulangerie, ce n'est pas la taille de l'entreprise qui est

«Le Swiss bakery trophy est un outil de promotion. Une médaille permet aux artisans de mettre en valeur la qualité de leur produit.» NICOLAS TAILLENS



Pour Nicolas Taillens, les boulangers-pâtisseries doivent davantage communiquer sur leur travail, sur la qualité de leurs produits ou sur la provenance de leurs farines. Le Salon des goûts et terroirs, qui ouvre demain à Bulle, et le Swiss bakery trophy font partie de cette communication. ANTOINE VULLIQUOD

Sa licence en économie en poche, Nicolas Taillens s'est lancé dans un apprentissage de boulanger-pâtisseries. Objectif: reprendre avec sa sœur l'entreprise familiale. Implantée à Crans-Montana, elle fête cette année ses 75 ans, avec à sa tête la troisième génération de Taillens. Employant 70 collaborateurs, elle compte cinq points de vente. En parallèle, l'artisan s'investit dans l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries.

Vice-président, en charge de la formation, il assume aussi la responsabilité technique du Swiss bakery trophy, concours national de la profession qui se tient pour la 8^e fois au sein du Salon des goûts et terroirs, à Bulle. Dès demain et jusqu'à samedi, quelque 1400 produits seront jugés, taxés et éventuellement primés.

Nicolas Taillens, une compétition comme le Swiss bakery trophy (SBT) est-elle devenue une nécessité pour votre profession?

Certains artisans n'en auraient pas besoin. Mais, pour beaucoup d'autres, ce concours et ses récompenses permettent de parler et de mettre en valeur leurs produits. Avec une médaille, ils osent mettre en avant la qualité. C'est un outil de promotion d'autant plus justifié que le jury est constitué d'un mélange entre professionnels et amateurs.

déterminante, mais sa façon de produire. Basiquement pour faire du pain, il faut de la farine, de l'eau, du sel et éventuellement de la levure. Les produits auxiliaires sont superflus. L'artisan ne peut pas se permettre d'ajouter des produits chimiques, pour des questions de coûts.

Certains documentaires sèment pourtant le doute. Même sur l'artisanat.

En Suisse, nous sommes assez préservés. La tendance actuelle veut qu'on raccourcisse la filière d'approvisionnement. La très grande majorité

des boulangers utilisent des farines issues de cultures suisses, traitées dans des moulins ou des minoteries suisses. Certains jouent à fond la carte régionale, mais ça ne se prête pas partout.

Ces messages sur la provenance de nos farines, sur leur qualité, sur notre façon de travailler, c'est à nous de les faire passer. En discutant avec nos clients, en ouvrant nos laboratoires et en montrant notre savoir-faire. Le Swiss bakery trophy au sein d'une foire comme le Salon des goûts, destiné d'abord aux clients, fait partie des actions que nous devons mener.

Est-ce qu'on pourrait imaginer que des interprofessions du pain apparaissent?

Ça existe déjà, par exemple pour le pain de seigle AOP. Tous

les acteurs se sont réunis autour d'une table pour avoir toute la filière. Mais cela reste difficilement envisageable pour l'ensemble de nos produits. L'assortiment est vaste, tout comme le nombre de produits qui entrent dans leur composition, avec notamment le beurre, le sucre, les œufs.

Il y a des émissions qui écornent la réputation de vos professions, mais il y a aussi celles qui les encensent, comme le Meilleur pâtissier ou la Meilleure boulangerie. Comment les percevez-vous?

Elles sont très positives pour notre métier. Tout à coup, boulanger ou pâtissier devient un métier fun. Ce n'est plus seulement l'image du gars qui se lève au milieu de la nuit pour faire du pain. Ces émissions permettent à des figures de

ressortir, des personnalités sur qui les jeunes vont pouvoir se projeter. Ça existait déjà dans le domaine de la cuisine. On voit que c'est très bien pour faire naître des vocations.

Vos métiers peinent-ils à recruter, à s'assurer une relève?

Oui et non. Si tous les jeunes qu'on forme actuellement restaient dans le métier, on serait tranquille avec la relève. Mais ce n'est plus comme ça. Aujourd'hui, les gens changent trois ou quatre fois de métier. Il y a des périodes compliquées pour garder les jeunes dans les métiers de la boulangerie. Entre 20 et 25 ans, quand tous les copains sortent et font la fête, c'est difficile. A nous, patrons, de leur proposer des conditions qui les feront rester. ■

«Un métier de plaisir avant tout»

Avec votre sœur, vous êtes la troisième génération à la tête de la boulangerie Taillens. Une obligation familiale?

Il n'y a jamais eu d'obligation. De fait, on est tombés dedans quand on était petits. On a toujours vu nos parents heureux dans ce qu'ils faisaient et ça nous a motivés à reprendre. Pour moi, à 14 ans, c'était une évidence, je voulais faire comme papa. Pour lui, beaucoup moins. Il avait perdu son père jeune et n'avait pas eu d'autre choix que de reprendre le flambeau. Il ne voulait pas nous obliger, ma sœur et moi, à faire de même. Il nous a plutôt incités à poursuivre nos études, ce que nous avons fait tous les deux.

Ce qui ne vous a pas empêché de passer par la case apprentissage avant de reprendre l'entreprise familiale?

Ça, par contre, c'était une condition qu'avait mise mon papa et il avait raison à 300%. J'ai réalisé deux apprentissages réussis: celui de pâtisseries-confiseur à Zurich et celui de boulanger dans l'Oberland bernois. J'ai encore travaillé quatre ans à l'étranger avant de revenir à Crans. La transition s'est ensuite faite sur cinq ans. On avait encore beaucoup à apprendre de nos parents.

Et votre implication dans la vie associative, est-ce aussi une tradition familiale?

En effet, avant moi, c'était mon oncle – associé de mon papa – qui s'investissait dans l'association. On a de la chance avec la Fédération patronale d'avoir avec nous des gens qui mouillent leur chemise autant que nous et qui nous donnent envie de nous investir pour le bien de la branche. Le Swiss bakery trophy est né de la volonté de Bernhard Aebersold, qui avait trouvé le soutien de Christian Castella et qui a su nous entraîner tous dans cette aventure. Il y a quinze ans, une telle compétition n'avait rien d'une évidence.

Elle avait été mise en place notamment en réaction à la concurrence féroce qui sévissait entre artisans et grandes surfaces. Où en est cette bataille?

La concurrence est toujours aussi forte. D'autant que les grandes surfaces ont compris l'importance du pain et qu'on ne peut plus leur faire les mêmes reproches au niveau de la qualité qu'il y a quinze ans. Mais les artisans peuvent faire la différence sur l'innovation, sur les produits de niche. Notre avantage sur la grande distribution, c'est la réactivité. Je peux imaginer

un nouveau produit cet après-midi et le mettre en vente demain, alors que tout un processus de validation ralentit le mouvement au niveau de la grande distribution. Essayons d'en profiter!

Votre association a-t-elle réagi, notamment par le biais de la formation?

Oui, on a revu notre règlement d'apprentissage et on a modifié le système d'évaluation aux examens. Il faut vivre avec son temps: les entreprises sont différentes, les produits aussi. Notre métier va vers de plus en plus de diversification. On parle aujourd'hui de boulanger-restaurateur.

Les tendances qui veulent supprimer le gluten ou le lactose, est-ce que vous les suivez?

En tant que producteur, on se doit de respecter les personnes qui souffrent d'allergies, notamment. Mais il existe un phénomène de mode qui amplifie ces tendances et, comme toute mode, elle laissera sa place à une autre à un moment donné. Je pense surtout qu'il ne faut pas qu'on oublie que notre métier est un métier qui tourne autour du plaisir de la table et c'est ça qui doit nous motiver. SR

Les coulisses de la rencontre

Depuis le début de cette année, ou peut-être même un peu avant, on a l'impression que le centre du monde s'est déplacé à Vevey. C'est que dans un peu moins d'un an, sa place du Marché accueillera la fameuse Fête des vigneron. Objet de toutes les attentions, la fête en question s'affiche un peu partout. Après avoir été invitée d'honneur du Festival des ballons à Château-d'Œx, elle l'a été à la Bea à Berne, à la Olma à Saint-Gall, à la Fête des vendanges à Neuchâtel, à la Foire du Valais à Martigny, pour n'en citer que quelques-uns. Eh bien, elle sera aussi de la partie ce week-end au Salon des goûts et terroirs, à Bulle.

Ça commence à nous saouler? Un peu, oui, mais pour des vigneron rien d'étonnant. Et, pour voir le verre à moitié plein, le fait que la conférence de presse du Salon des goûts se tienne dans l'ancre de la Confrérie des vigneron, à Vevey donc, ça nous a raccourci le chemin pour rencontrer Nicolas Taillens. SR