

Sébastien et Priscilla Hayertz, boulangerie Raphaëlle

« Tout le monde a droit à la qualité »

Dans leur boutique de quartier, les jeunes boulangers font découvrir de nouvelles saveurs à une clientèle populaire.

« C'est le hasard qui nous a conduit ici et nous a fait changer de vie », racontent-ils. Sébastien Hayertz était chef cuisinier-pâtissier et Priscilla travaillait dans l'hôtellerie quand l'opportunité s'est présentée. « Cette boulangerie, je la fréquente depuis mon enfance, se souvient-elle, je connaissais bien les boulangers, et j'y ai été stagiaire. Quand on nous a proposé de la reprendre, ça a été pour moi comme un retour aux sources ».

Pour lui, ce fut le coup de foudre pour un nouveau métier, où on est obligé de se remettre en cause tous les jours. « Selon le temps et la température, le pain d'aujourd'hui n'est pas le même que celui d'hier. Ce côté aléatoire du produit me passionne encore aujourd'hui ».

Une aventure de couple

Installés depuis deux ans, ils posent un regard serein sur leur parcours.

« Nous avons eu la chance de toujours travailler ensemble avant d'arriver ici », raconte Sébastien. Cela nous a aidés pour nous lancer dans cet univers que nous connaissons peu. La première année a été difficile mais ce fut aussi une aventure extraordinaire avec toutes ces découvertes : les produits, les réactions des clients, la gestion d'une équipe... ». Et, complète Priscilla, « revenir en patronne après avoir été apprentie n'a pas toujours été simple ».



Priscilla et Sébastien devant leur belle devanture ancienne, au 1 rue Feutrier à Paris (18^e).

La qualité supérieure à prix accessible

Désormais bien implantés dans leur petite rue du Montmartre populaire, ils ont développé une gamme variée de pains de tradition, avec chaque jour un produit différent.

« Aujourd'hui noix, demain tomates séchées, puis lin et pavot, nous ne nous situons pas dans la routine. Cela marche très bien auprès des clients. Ils apprécient de découvrir de nouveaux goûts. »

« Nous ne nous situons pas dans la routine ! »

Et pour eux, tous les clients, même les plus modestes, doivent pouvoir accéder à la qualité à un prix raisonnable. C'est pourquoi ils ont proposé pendant quelques semaines leurs baguettes de traditions au prix des baguettes classiques. « Cela n'a été qu'une opération promotionnelle, mais je rêve

de pouvoir un jour économiquement supprimer toute ma gamme de pain blanc, ainsi que les croissants ordinaires, pour offrir à tous les clients la même qualité supérieure avec des prix serrés, accessibles à chacun. Je suis peut-être naïf, mais j'ai envie d'aller jusqu'au bout de cette idée ».

Progresser encore

Rétrospectivement, aucun ne regrette d'avoir changé de vie. « Où serons-nous dans quelques années ? Nous laissons encore faire le hasard. J'aimerais que notre projet futur englobe tout ce que nous avons fait jusqu'à présent, en mixant l'ensemble de nos connaissances, pour en faire... ce qui se présentera. »

En attendant, Sébastien et Priscilla se sont fixé des objectifs à plus court terme : « Refaire la boutique, pour mieux accueillir les clients et être bien classés aux concours de la Chambre professionnelle, pour progresser encore dans notre métier et notre qualité ». ■