

En aparté...

PAR MARTINE OCCHIPINTI



Olivier Bajard

Pâtissier, chocolatier, glacier

Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde

Le 19 novembre 2015, un double anniversaire : les 50 ans d'Olivier Bajard et les 10 ans de son École Internationale de Pâtisserie à Perpignan.



À l'occasion de « ses » anniversaires, Olivier Bajard a rendu hommage à ses stagiaires. Venus de France, d'Europe, d'Asie, ils repartiront avec leur diplôme de pâtissier et un savoir-faire d'exception. De nombreuses personnalités dont Régis Marcon et Yves Thuriès étaient présentes.

Une vocation révélée très tôt mais aussi un premier contact avec le sucre fort douloureux

Olivier Bajard a quatre ans. Son papa qui est en train de vider un poêlon de sucre, lui recommande, haut et fort : « *Surtout ne touche pas... Ça brûle !* »

Il n'en fallut guère plus pour donner au petit garçon l'envie de se hisser sur la pointe des pieds, de toucher et retirer sa main aussitôt. Trop tard :

« *Effectivement, ça brûlait... J'avais une belle cloque.* »

Avez-vous pleuré ?

« *Oui, mais pas à cause de la douleur. Je me suis reçu une sacrée remontrance !* »

Un démarrage sur les chapeaux de roues...

En fait, cette petite anecdote n'est pas si anodine que ça, elle laissait déjà apparaître un caractère qui prédispose à la découverte. En dépit de tout. Et, tout au long de sa carrière, sa « soif de savoir », toujours insoumise, fut sans doute l'une des principales

sources d'inspiration d'Olivier Bajard.

Ajoutons-y un beau talent, une sacrée force de caractère, de la persévérance, de l'audace, un côté joyeux luron (qui se décèle dans son regard...) et nous obtenons un personnage en perpétuelle cure de jouvence.

Cure de jouvence ?

En ce 19 novembre 2015, en effet, il nous est difficile, de croire qu'Olivier Bajard fête ses cinquante ans.

Dans sa façon d'être et de paraître... ce n'est pas l'âge que nous lui aurions donné.

Peu importe, la fête est grandiose, elle regroupe ses amis, ses partenaires, ses fournisseurs, des notables dont Jean-Marc Pujol, maire de Perpignan, Madame Thât Peel, représentante dans le département du Haut-Commissariat des Nations Unies... Et, pour l'occasion, Olivier Bajard projette des vidéos retraçant son enfance, son adolescence, ses débuts, son évolution... Bref, sa vie dans ses grandes lignes.

Les années défilent sous nos yeux, et là, aucun doute, Olivier Bajard les a toutes abordées sans ciller ; aucune ne l'a atteint. Et puis bon, pourquoi se vieillirait-il ? Nous fêtons donc les cinquante ans d'un professionnel qui en paraît quarante et nous célébrons les dix ans de son École qui, elle, en revanche, donne le sentiment de s'être implantée depuis des années et des années. Son succès est aujourd'hui connu, reconnu, et planétaire.

Un très bel anniversaire. Un dîner orchestré par des grands professionnels et une vente aux enchères animée par Gilles Goujon, au bénéfice d'une noble cause, celle des enfants victimes des guerres dans le monde. Ce soir-là, nos cœurs battaient à l'unisson de l'enfance défavorisée.

Car, avec la complicité de sa très charmante épouse Pascale, Olivier Bajard, professionnel maintes fois honoré, plusieurs fois plébiscité, a toujours pris le temps de poser son regard sur l'humanité. →



« Mes parents, pâtisseries à Poitiers. »



Pascale Bajard, la force tranquille.

Olivier Bajard est né le 21 octobre 1965, son papa est pâtissier, et si nous lui demandons de se remémorer quelques souvenirs d'enfance, il évoque volontiers une frustration qui l'a boosté au delà de toute espérance dans son envie d'apprendre le métier de son père.

« En 1971, lorsque mes parents ont ouvert leur pâtisserie à Poitiers, nous dormions au-dessus du laboratoire et je passais des heures assis sur l'escalier, à sentir les bonnes odeurs et à observer mon père travailler. J'étais à la fois fasciné et très dépité parce que si moi, je n'avais le droit de toucher à rien, mon frère avait tous les privilèges. Il donnait un coup de main. »

Les prérogatives de l'âge... « Mon frère a deux ans de plus que moi. »

La pâtisserie, ce n'est pas un roman...

Le jeune Olivier commence par un apprentissage en 1981, à plus de quatre cents kilomètres de la ville de son enfance, en Seine-et-Loire, à la pâtisserie Château-Groison de Montceau-les-Mines.

À Montceau-les-Mines, une toute nouvelle indépendance...

« J'ai mon salaire, ma petite chambre, je fais ma popote, je repasse mon linge... Tout comme un grand. C'est un coup dur pour ma mère, j'ai à peine quatorze ans. Je ne sais pas si à cet âge-là, je laisserai partir l'un de mes enfants... »

Une fois le CAP en poche...

Il arrive à Roanne où il intègre la Maison Pilati en tant que commis responsable du tour à farine.

Monsieur Pilati...

« Un homme exceptionnel. Il m'apprend avec générosité l'art de pâtisser du beau et du bon avec cœur. L'un de ses fils, Dominique, finaliste des Meilleurs Apprentis de France, m'enseigne le travail du sucre. Je passe mon premier concours. »

Son premier concours...

« En 1984, j'obtiens le Premier prix pièces artistiques en sucre à Roanne. »

Olivier Bajard enchaîne aussitôt sur une série de concours.

1985 : Premier Prix dégustation d'entremets et pièces artistiques en sucre...

À Nérès-les-Bains. « J'éprouvais une petite fierté d'avoir réussi à concilier travail du sucre et dégustation. »

1988 : Premier Prix pièces artistiques à Annecy

« Je travaillais à Grenoble, à la Pâtisserie Laroche. Je suis resté trois ans dans cette maison, tout d'abord comme commis au tour, puis responsable de laboratoire. »

Nous ne pourrions pas évoquer tous les concours passés et remportés avec brio par Olivier Bajard... En revanche, impossible de passer sous silence sa rencontre avec Alain Guinet, Meilleur Ouvrier de France Glacier.

T.G.M. : Alain Guinet...

O. B. : Nous nous sommes rencontrés à Grenoble alors que je préparais mon brevet de maîtrise en cours du soir. Avec lui, je découvre l'univers des Meilleurs Ouvriers de France. Il me prend sous son aile et m'initie à la sculpture sur glace. Nous passons des soirées entières à discuter.

D'autres rencontres...

Gabriel Paillason, Jean-Philippe Gay, Bernard Huguet, Gérard Moyne-Bressand, Michel Violet... tous des Meilleurs Ouvriers de France. Je les ai rencontrés lorsque je préparais mon premier concours catégorie professionnelle à Lyon. Une période magique.

En 1993, le must : l'épreuve des Meilleurs Ouvriers de France...

Et ma rencontre avec Pascal Caffet. Lorsque Gabriel Paillason m'a demandé qui je voulais comme coach, je n'ai pas hésité une seconde : Pascal Caffet. Il était jeune, il venait d'être MOF et son travail m'avait impressionné. Monsieur Paillason l'a « chopé », il lui a dit, « il faut que tu t'occupes de ce petit jeune. »

Et Pascal Caffet a pris soin de moi.

Pascal Caffet...

Il ne m'a prodigué ni recette ni conseils en dégustation ou technique particulière. Il m'a insufflé un certain esprit basé sur l'organisation, la rigueur et la logique. Cet échange magique et fluide m'a donné une dynamique très positive.

Cela a provoqué en moi une complète remise en question. J'ai travaillé, travaillé, j'ai, en quelque sorte, refait un apprentissage. Cela a été dur mais j'y suis arrivé.

Devenir l'Un des Meilleurs Ouvriers de France...

À l'annonce des résultats, tous les mois d'efforts sont aussitôt balayés. C'est géant. J'étais un homme comblé. J'avais le titre du premier coup. J'étais d'autant plus heureux que la première journée fut très difficile, et j'avais pris un sacré retard.



«Mes quatre enfants.»



Championnat du monde de 1995 à Milan avec Pascal Caffet, «mon meilleur ami».

En quoi fut-elle redoutable ?

Mon filleul, encore bébé, était en train de mourir, j'étais allé lui rendre une visite quelques jours avant les épreuves et je ne m'en étais pas remis. Et puis, j'étais épuisé.

Un état d'esprit difficile à gérer...

Très difficile. Je sentais mes nerfs se relâcher, la fatigue m'envahir et je suis allé dans les toilettes pour pleurer.

Puis, j'ai laissé mon travail, impossible de me concentrer.

À un moment, j'ai eu comme un flash, j'étais en train de m'apitoyer sur mon sort alors que mon neveu traversait une épreuve bien plus épouvantable. Je sors pour m'oxygéner, pour pleurer un bon coup, pour me vider. Et je passe une très bonne nuit.

Les deux derniers jours ?

Un miracle. Je rattrape mon retard, je fais un beau travail, je termine le concours avec une heure d'avance, je me permets même de donner un coup de main aux autres candidats.

Ensuite, Champion du Monde des Métiers du Dessert, un sacré titre !

À la demande du président de la Confédération, monsieur Jean Millet, j'ai accepté de représenter la France à Milan. Je pouvais être assisté de la personne de mon choix. J'ai sollicité Pascal Caffet. Il a accepté, nous avons préparé ce concours d'une façon très professionnelle.

Ce fut ma dernière épreuve. Par la suite, je serai entraîneur, responsable d'équipe ou membre de jury...

Plus aucune récompense ?

Le Coq d'Or, le titre de Chevalier des Palmes Académiques, le Mercure d'Or... Mais ça, ce ne sont pas des concours...

Vous semblez être très proche de Pascal Caffet...

Il est comme un frère. Notre relation est basée sur le respect, l'échange et surtout sur une grande amitié. Pascal et moi, nous sommes toujours sur la même longueur d'onde... C'est unique.

Revenons donc à votre parcours professionnel... Après Grenoble.

Je devais travailler à Paris, chez *Peltier*. Mais mes parents ouvraient une deuxième boutique, ils me demandent de revenir à Poitiers.

À Poitiers...

Mes parents avaient trop de « prestance » dans l'entreprise et moi, j'avais trop d'idées en tête, j'avais aussi l'envie de voyager, de découvrir autre chose.

En 1996, je crée ma propre société de consulting.

En 1996...

Je rencontre Pascale pour la deuxième fois, le jour de la Saint-Valentin.

Pourquoi « pour la deuxième fois » ?

En fait, Pascale et moi, nous nous connaissons depuis toujours. Avant de s'installer, mon père travaillait chez son père, Marcel Begrem, le plus grand pâtissier à l'époque.

Donc, en 1996...

Nous nous marions quatre mois après notre deuxième rencontre et nous avons eu quatre enfants en trois ans, dont deux jumeaux nés avant terme. L'un d'eux avait des problèmes de santé, il faisait des spasmes du sanglot liés à son clapet qui n'était pas complètement formé.

Vous réduisez alors votre activité professionnelle...

Me limitant à une seule prestation par mois.

Le reste du temps...

Nous nous relayions, mon épouse et moi, auprès de notre fils hospitalisé. Il était appareillé, il subissait des interventions chirurgicales et nous ne le lâchions pas, sachant qu'en une minute, il pouvait partir. Aujourd'hui, il va très, très bien et il veut apprendre le métier de pâtissier.

Dès la guérison de votre fils...

Je reprends mes activités de consulting.

Avec succès...

Oui, parce qu'il y avait alors très peu de formation en pâtisserie à l'étranger, et en France, très peu de Meilleurs Ouvriers de France parlent l'anglais... une langue que je maîtrise bien.

Vous parcourez le monde...

Je vivais plus de quatre mois par an à l'étranger.

J'ai passé sept années à parcourir le monde.

Pourquoi avoir cessé ces activités ?

Je ne voyais pas mes enfants grandir.

Ma femme et mes enfants supportaient de plus en plus difficilement mes absences.

Et puis surtout, un jour, il s'est produit comme un déclic dans ma tête. C'était juste après le 11 septembre, quatre jours après. Je travaillais à Manhattan, je passe devant les tours en ruine, je vois les gravats, je vois l'horreur, je perçois toute la tragédie du drame... Et j'ai une pensée pour le chef pâtissier qui travaillait aux tours du *World Trade Center*, je le connaissais très bien, il participait à mes formations. Il avait perdu la vie, avec toute son équipe. →



«Alain Guinet, mon mentor et Gabriel Paillasson, parrain de l'École».



Olivier Bajard et Régis Marcon, une grande amitié confraternelle.

Je me suis retrouvé à pleurer devant les grilles. C'est à cet instant précis que ma décision fut prise : fini les voyages.

De retour en France...

J'ai annoncé à mon épouse : « nous allons créer une école dans ta ville. Les gens viendront certainement jusqu'à nous. Je ne veux plus voyager, et puis le département offre des privilèges aussi attractifs que Paris. »

Les gens viendront...

En étiez-vous sûr ?

Je connaissais bien la demande des professionnels à l'étranger, elle était très importante, et en France, personne à l'époque ne proposait des cours de pâtisserie en anglais. C'est la première chose que j'ai mise en place.

Il m'arrive de donner des cours dans les deux langues, en français et en anglais, c'est épuisant, mais très apprécié.

Quelle fut la participation de votre épouse dans la création de cette entreprise ?

Au début, je ne souhaitais pas l'aide de Pascale, mais dès le troisième mois, j'étais dépassé par la situation...

Je m'occupais des achats, je préparais les cours, je nettoyait les salles de cours, je produisais pour la boutique, je gérais l'approvisionnement, les stocks... Je faisais tout, tout seul...

Un truc de fou. Pour s'y aventurer, il faut être jeune...

Mes nouvelles activités accaparaient mes journées, mes nuits (sur un lit de camp), et là, Pascale me rejoint, elle prend en charge la partie administrative.

L'École, un grand virage dans votre vie...

Oui, mais alors, les huit premiers mois, grosse galère !

En cours, j'avais à peine deux stagiaires, parfois trois ; certes, nous nous retrouvions dans une ambiance très intimiste et je pouvais adapter les cours aux besoins des élèves.

Vous vous adressiez également à des particuliers...

Tous les samedis. Je fus l'un des premiers professionnels en France à développer les cours grand public spécialisés dans la pâtisserie. Et là pareil, deux personnes, parfois trois. Et là encore, des relations de travail privilégiées.

C'était le must pour vos stagiaires...

Oui, et cela a considérablement favorisé le bouche à oreille. Les classes, petit à petit, se sont étoffées.

Surtout avec les Japonais. J'ai d'excellents contacts avec l'Asie.

Puis, dès la deuxième année, afin de diversifier l'offre, je fais appel à des intervenants issus du monde professionnel pour animer les cours.

Aviez-vous, les premiers mois, envisagé le pire ?

Nous n'avions plus d'argent... j'avais dit à Pascale : « attendons Noël... »

Et à Noël ?

Avant Noël, il m'arrivait d'animer quelques ateliers culinaires dans le département, ma pâtisserie plaisait, les gens nous passaient commande. C'était bien mais insuffisant.

Le miracle s'est produit lors d'un événement à l'initiative des vignerons de la région, la *Nuit de la Saint Bacchus*.

L'événement devait accueillir mille personnes ! Je devais produire cinq mille petits fours, seul ! Juste avec mon épouse pour les mettre en caissettes... Nous sommes arrivés en retard, avons rapidement dressé le buffet... c'était la panique, mais ce fut aussi un *buzz* incroyable. Tout le monde voulait savoir d'où venaient les petits fours.

Notre premier Noël fut inespéré, surtout sans boutique.

L'année suivante...

Elle s'est déroulée le mieux du monde, avec un deuxième Noël inscrit dans la même dynamique. Devant notre atelier, une longue file d'attente... Nous fabriquions sur commande, les gens attendaient, les chocolats n'avaient pas le temps de cristalliser.

Les jours d'après...

Après ce que j'appelle le *Miracle de Noël*, les banques nous ont suivis, deux ans plus tard, nous aménageons ici. En 2008.

Quelle fut votre stratégie commerciale pour séduire les Perpignanais ?

Les Perpignanais adorent chiner, découvrir des choses... Pour les attirer, mon concept fut très simple : faire plus beau, meilleur et moins cher.

Ensuite, c'est simple, si un client apprécie un produit, il le recommande à son entourage...

Il est faux de penser que le titre de Meilleur Ouvrier de France, cela suffit pour se constituer une clientèle. C'est juste la cerise sur le gâteau, si celui-ci est bon.

Olivier Bajard à Collioure...

Deux ans après l'ouverture du nouveau bâtiment, en 2010.



Le 1^{er} février 2005, l'École Internationale de Pâtisserie ouvre ses portes à Perpignan.

Le 5 novembre 2007, construction et agrandissement de l'École associée à la boutique Olivier Bajard.

L'École dispense des formations courtes et longues durées adaptées aux professionnels et au Grand Public.

Une belle opération, Collioure, c'est la perle de la côte Catalane.

En 2012, une troisième boutique...

Dans une galerie marchande de supermarché à Perpignan. Un challenge, parce que les grandes surfaces n'ont pas une très bonne réputation.

Pourtant vous n'avez pas hésité...

D'une manière générale, la complémentarité est toujours constructive.

Nous avons créé un petit salon de thé avec les mêmes produits, les mêmes prix...

Vos équipes...

Vingt personnes, dont quatre en magasin.

Est-ce difficile de travailler pour vous ?

Je pense, oui. Je demande beaucoup, souvent avec juste le regard et toujours dans le respect.

Y a-t-il dans votre parcours quelque chose que vous ne referiez pas ?

Non, parce que je me suis toujours laissé porter par mon instinct et les circonstances de la vie.

Un regret ?

Aucun. J'ai eu des doutes, oui, mais je n'ai jamais rien regretté. Les choses ont pris leur place au fur et à mesure. Grâce à mes enfants, à mon épouse, à certains événements...

Ce qui fut le plus difficile ?

De percer le concept que je voulais mettre en place. À l'époque je voyageais beaucoup,

je voyais énormément de choses, j'avais des tas d'idées, et pourtant, je n'arrivais pas à faire le tri, à me projeter dans une vision précise. Puis, il y a eu ce fameux déclic du 11 septembre, ce jour-là, tout s'est mis en ordre dans ma tête.

Vos doutes ?

J'ai des doutes sur tout. Je me remets tout le temps en question.

Votre point fort ?

Je m'adapte très facilement et je ne contrarie jamais le fil de l'eau. De toute façon, à chaque fois que je me suis imposé une rigueur, cela n'a jamais marché.

Les jeunes ?

Aujourd'hui, ils ont la possibilité d'apprendre beaucoup de choses très facilement mais trop rapidement.

Pourquoi trop rapidement ?

Lorsque je suis rentré dans le monde professionnel, on ne nous expliquait rien du tout, c'était à nous de sentir le métier. Alors oui, c'était difficile pour ceux qui n'avaient pas la sensibilité, déroutant pour ceux qui n'étaient pas très vaillants, et pour les autres, c'était traumatisant.

Dans quelle catégorie vous classiez-vous ?

Dans celle des traumatisés. Je ne comprenais rien, je me faisais engueuler... Je travaillais jusqu'à point d'heure pour comprendre et rectifier mes erreurs...

Toutes ces difficultés stimulent le cerveau et développent une plus grande sensibilité.

Que voudriez-vous dire aux jeunes aujourd'hui ?

De ne pas zapper trop vite, d'aller en profondeur sur les matières premières, sur le produit.

Intellectualiser son travail, cela permet de trouver sa propre personnalité.

Vous avez du mal à supporter...

Les gens qui disent, « d'habitude, on fait comme ça. »

Ce que vous aimez ?

Voir les jeunes quitter la maison en ayant compris le sens de leur passage ici parce que le plus important, ce ne sont pas les recettes.

Le plus important ?

L'esprit dans lequel on les réalise, l'assimilation d'autres modes d'expression, l'exemplarité dans le travail, être une belle personne...

Votre plus grande fierté ?

Je suis fier de ce que je fais, pas de ce que je suis.

Ce qui vous a le plus aidé ?

D'avoir des parents pâtisseries travaillant dans l'excellence, le fait d'avoir réalisé l'essentiel d'une vie très jeune et en un laps de temps très court. Les concours, les voyages... et mes quatre enfants !

Pour vous faire plaisir...

Hier, tous mes stagiaires m'ont écrit un petit message. Leur premier mot, c'était « papa ». Ça, c'est magique.

Pour faire un bon gâteau ?

Il faut y mettre de l'intelligence, de l'amour, et ses vibrations... ■