



ACTU LYON

LYON COMMERCE

Sébastien Bouillet : « Les Halles Paul Bocuse sont un rêve de longue date »

Présent aux Halles depuis vendredi, le pâtissier croix-roussien s'installera à Lyon 8^e à la rentrée, et, en octobre, il disposera d'un nouveau laboratoire dans l'Ain, pour accompagner le développement fulgurant de son entreprise. Rencontre.

Pourquoi avoir choisi de vous implanter aux Halles ?

« C'est, pour moi, un rêve de longue date. Les Halles incarnent l'excellence de la gastronomie lyonnaise, l'échange et le partage, dans une ambiance conviviale. Elles constituent une destination emblématique pour les Lyonnais et les touristes. Il s'agit d'une belle "vitrine", en harmonie avec l'image que je bâtis à l'international. Le magasin de 20 m² que j'ai racheté, était auparavant occupé par le pâtissier Clostan. Une fois encore, j'ai sollicité mon fidèle architecte Richard Bagur, devenu un ami, pour signer cette boutique contemporaine, qui se démarque de toutes les autres. »

Aux Halles, sont installés



■ Sébastien Bouillet devant sa nouvelle boutique. Photo Maxime JEGAT

les pâtissiers de renom, Richard Sève et Romaric Boilley : des concurrents pour vous ?

« Chacun possède sa propre

identité, son style. Il y a de la place pour tout le monde et suffisamment de clients pour nous faire tous travailler. Les gens aiment



tourner d'une boutique à l'autre, découvrir de nouvelles saveurs. Pour moi, la concurrence est pleinement stimulante et contribue à toujours aller de l'avant. »

Après les Halles, vous ouvrirez en septembre une boutique à Lyon 8^e, pourquoi le quartier de Monplaisir ?

« Pour plusieurs raisons. Mon père, Henri, a travaillé pendant dix ans, dans ce secteur, pour la pâtisserie Grange et il aurait même aimé racheter ce magasin. Moi, je voulais rester à la Croix-Rousse, là où sont mes racines. En outre, ce quartier est très florissant sur le plan commercial et j'ai la chance de me retrouver au 78, avenue des Frères Lumière, près de la boucherie Barithel, d'une boulange-

rie Poilâne et face à une belle épicerie italienne ! L'investissement s'élève à 300 000 € et je crée trois emplois, comme aux Halles. »

Pour accompagner le développement de votre entreprise, vous misez aussi sur un nouveau laboratoire...

« Devenu indispensable ! J'investis 1,5 million d'euros. C'était le laboratoire de 1200 m² de la Maison Chorliet, situé dans la zone industrielle de Miribel. Opérationnel à partir d'octobre, il intègrera en son sein, une boutique et le gâteau-école, auparavant à la Croix-Rousse, où seront toujours dispensés des cours de pâtisserie. »

Propos recueillis par Christel Reynaud

REPÈRES

■ Les points de vente

A la Croix-Rousse, maison mère, (Chokola) et (Goûter) ; à Lyon 2^e (rue des Archers) ; Rillieux-la-Pape ; Tassin-la-Demi-Lune ; Les Halles de Lyon Paul Bocuse ; Lyon 8^e. Au Japon : six implantations d'ici 2017.

60 employés.

Chiffre d'affaires 2016 : 3,5 millions d'euros, dont 50 % avec la pâtisserie, 30 % avec la chocolaterie-confiserie et 20 % avec les macarons.

Objectif 2017 : 4,5 millions d'euros



De Lyon à Tokyo

Tout gamin, Sébastien Bouillet prend un malin plaisir à travailler au laboratoire de la Maison Bouillet : « J'adorais réaliser les sablés, enrober les chocolats avec mon père et m'occuper de la caisse avec ma mère ».

A 15 ans, il se voit bien devenir pompier ou... pâtissier. Son père l'envoie en stage à la pâtisserie Martin aux Brotteaux et le métier se révèle, pour lui, la voie toute tracée. Dans la foulée, il effectue un apprentissage chez le compagnon du Tour de France, Dominique Marulier.

A partir de 1994, le jeune passionné acquiert l'art de l'excellence auprès du Meilleur ouvrier de France, Patrick Chevallot, à Val-d'Isère. Puis, le voilà chez un autre MOF, Philippe Segond : « Cet intransigent bijoutier de la pâtisserie m'a transmis la façon de bâtir et de décorer un gâteau avec élégance ». Chez Gérard Mulo, à Paris, il a la chance de mettre au point des créations gourmandes et d'être impliqué dans les essais pour ses boutiques au Japon.

En l'an 2000, Sébastien Bouillet rejoint l'affaire familiale, rénovée en 2002 et 2015. C'est à partir de 2007, qu'il entreprend de pénétrer le marché japonais,



■ Sébastien Bouillet avec son équipe aux Halles. Photo Maxime JEGAT

avec l'investisseur M. Hoira (Chocolaterie Bellamer à Tokyo). Il ouvre ainsi plusieurs corners au sein de grands magasins, dont deux, en mars et mai 2016, à Osaka et Yokohama.

A la rentrée, il sera présent à Tokyo dans le quartier tendance Shibuya. « Le Japon me booste pour développer de nouveaux produits et des packagings design. Et en 2017, ce sera l'ouverture, à Tokyo, d'une boutique ayant pignon sur rue... », affirme ce chef d'entreprise bouillonnant, sous l'emprise de la gourmandise. Ses desserts préférés sont la tarte fine aux pommes et le mille-feuilles !