



David Ménard Maître Boulanger

By ANNIE HADDAD

ABRIDGED VERSION

BILINGUAL STORY: FOLLOW THE ENGLISH TRANSLATION IN RED

According to the old Romany proverb “*L’homme n’a pas seulement besoin de pain, il a aussi besoin de respect*” (Not only does man need bread, he also needs respect). At his Port Melbourne boulangerie, Noisette, David Ménard offers the city’s best sourdough breads and baguettes and lives by this old saying in his relationships with others.

David came to Australia for a holiday in 1997. He worked at French Fantasies for two years and then at Laurent for seven years. There, he managed 35 bakers and learned the skills of management. But, most of all, he learned about himself and discovered his own potential. A fifth-generation Breton baker, David opened Noisette in 2006. This successful bakery company has a \$20 million turnover, 160 employees and more than 1000 retailers including restaurants, catering companies and cafes. It also has five golden rules: consistency, quality, customer service, reasonable prices and respect for staff. His next steps: stay out of the spotlight, develop a new generation of breads and keep improving. ♣

HISTOIRE BILINGUE: LA TRADUCTION FRANCAISE EN BLEU

Dans la famille Ménard, vous avez d’abord le grand-père, Jean-Baptiste, meunier et boulanger qui faisait sa farine, récoltait son bois, transportait les sacs de 100 kg et travaillait dix-sept heures par jour. « Les gens ne se plaignaient pas à cette époque » dit David. Jean-Baptiste quitte son village pour s’installer à Paulx, petite bourgade de 2000 habitants, située à 30 km de Nantes, en Loire-Atlantique. Et depuis ce jour de 1825, la génération des Ménard est boulanger de père en fils « sauf un qui s’en est bien tiré : il est devenu prof ». Les oncles en sont, même les cousines sont mariées à des boulangers-pâtisseries, c’est vous dire! Il aura quatre fils dont un, Joseph, le père de David. David est tombé dans le chaudron tout petit, en vacances chez son oncle où il donne la main la nuit, y gagne quelques bonbons mais surtout y découvre une passion. Il apprend la boulangerie aux côtés de son père et d’un autre boulanger à Nantes, rate l’occasion de partir au Canada et finalement son ancien employeur lui donnera un numéro de téléphone, celui de French Fantasies. Comme il le dit lui-même « Ma vie a basculé sur un coup de fil » et ce sera le départ pour l’Australie.

HISTOIRE BILINGUE: LA TRADUCTION FRANCAISE EN BLEU

La vie du boulanger a changé

« Chez Laurent, j'ai appris à me connaître, j'ai développé ma capacité à mettre des systèmes en place. Ça m'a ouvert les yeux sur le potentiel que j'avais. »

Laurent est arrivé au bon moment, le moment où le pays était prêt pour les produits européens. « Ça m'a permis de connaître les mœurs australiennes, de m'adapter à la clientèle locale et l'idée a mûri en moi : ouvrir ma propre affaire. Un jour, en 2004, lors d'un mariage, j'ai rencontré Gary Geremia. » Quelques verres plus tard, Gary qui était alors dans la vente de voitures et avait de solides compétences de management lui dit qu'il serait intéressé de mettre ses compétences à son service et le duo s'est révélé gagnant. La rencontre se concrétisa avec l'ouverture de Noisette en juillet 2006, à Port Melbourne.

« Aux banques qui me demandaient quel était mon business plan, j'ai répondu : réussir. Les deux premières années ont été très dures, je travaillais dix-sept heures par jour et je n'avais pas de vie de famille. » Puis, très rapidement, le succès a été au rendez-vous et l'entreprise n'a cessé de s'agrandir. Récemment, une autre filiale s'est ouverte à Bently.



« Notre relation avec le pain a changé »



David reconnaît pourtant que le métier est moins difficile qu'il y a trente ans. Autrefois, on faisait 21h/9h du matin. Il n'y avait pas de réfrigération, on devait faire toutes les opérations en continu, pétrir le pain à la main puis la cuisson et la livraison.

« L'arrivée du froid et les machines ont tout changé. On peut contrôler la pousse de la pâte, la programmer et ralentir la fermentation. Ça reste un métier manuel mais le froid a permis au boulanger d'avoir une meilleure vie de famille.

Notre relation avec le pain a changé aussi. Autrefois, le pain était un aliment sacré, un aliment noble. On faisait une croix dessus et on ne le tournait pas à l'envers, superstition censée faire venir le diable. Maintenant, il n'a plus cette connotation. »

HISTOIRE BILINGUE: LA TRADUCTION FRANCAISE EN BLEU

S'adapter à la clientèle locale

David produit 150 pains différents et reconnaît que les produits doivent être adaptés à la demande tout en gardant leur authenticité. « Les classiques sont toujours plébiscités : croissants, pains multigrains, pain aux fruits, mais les demandes changent : on veut des pains plus petits pour la *lunch box* de ses enfants. Ici, on préfère la mie à la croûte, or c'est dans la croûte que se développe l'arôme, qu'elle se caramélise. Les Australiens préfèrent un pain plus blanc, moins grillé. »





HISTOIRE BILINGUE: LA TRADUCTION FRANCAISE EN BLEU

En ce qui concerne la boulangerie, Daniel a ses modèles : « J'admire beaucoup des gens comme Daniel Chirico à Melbourne car il a su garder les mêmes valeurs qu'à ses débuts, Lionel Poilâne qui a été le premier boulanger français à ouvrir le pain français à l'export ou encore un boulanger français installé en Italie, David Bedu. Ce Berrichon, spécialiste du pain artistique, est détenteur de nombreux titres dont celui de vice-champion du monde de la boulangerie en 2005. Il est considéré comme le maître incontesté de la décoration du pain et défend son approche assez atypique. Il travaille à l'ancienne en privilégiant les longues fermentations, le levain naturel et le façonnage à la main. Il a non seulement beaucoup de savoir mais le partage. C'est lui qui a instauré la mode du croissant tricolore. Enfin, j'admire les MOF (Meilleurs Ouvriers de France) pour leur abnégation et leur perfectionnisme. Mais plus que tout, David mise beaucoup sur le relationnel.

« C'est le détail qui fait la différence. »

HISTOIRE BILINGUE: LA TRADUCTION FRANCAISE EN BLEU

En effet, chez les Ménard, le respect du personnel n'est pas un vain mot : « Il faut lui donner ce que j'appelle des 'menottes dorées', l'intégrer dans le business, le respecter, lui donner de bonnes conditions de travail et de paie, en un mot le choyer. Plus personne maintenant ne peut demander à un jeune de ne plus avoir de week-ends ou de travailler des heures interminables.

Quant au public, nous avons nos fidèles qui viennent le dimanche, notre clientèle de proximité. Un petit mot, ça fait toujours plaisir. C'est le détail qui fait la différence dans un monde où on est de moins en moins axé sur le service. Il faut s'adapter à la clientèle, rester une valeur sûre pour le client. Nous sommes une famille, employés et clients.

Ici, en Australie, la boulangerie a un côté relationnel car il y a la partie restauration. Ce n'est pas une simple boulangerie, c'est aussi un café donc l'approche est différente de la France. »

Et l'avenir?

« On investit dans de nouveaux fours pour augmenter la production mais aussi avoir la même régularité dans les tâches. Dans les années à venir, je veux créer une unité pour les pains sans gluten, développer

HISTOIRE BILINGUE: LA TRADUCTION FRANCAISE EN BLEU

les pains traditionnels, créer de nouveaux produits. J'y travaille, je fais des essais, je regarde comment la pâte se développe, je contrôle le levain, je vérifie son acidité. La tendance actuelle est de diminuer les quantités car les personnes préfèrent acheter moins de pain mais en acheter tous les jours pour qu'il soit frais.



« Qu'est-ce qui fait un bon boulanger? La passion est le moteur numéro un... »



Qu'est-ce qui fait un bon boulanger? La passion est le moteur numéro un, l'ambition, la compréhension des produits, l'amour du métier. Autrefois, on était boulanger de père en fils, c'était comme ça. Aujourd'hui, on fait le choix de le devenir. »

HISTOIRE BILINGUE: LA TRADUCTION FRANCAISE EN BLEU

Sans conteste, David admet que l'Australie lui a apporté une ouverture d'esprit sur le monde et les cultures, une vision et une autre dimension qu'en France. Mais sa plus grande fierté reste ses deux enfants, Matisse et Isaiah.

Il a également compris depuis longtemps que l'humilité et le travail sont les clés du succès :
« Comme tout boulanger qui se respecte, je suis un homme de l'ombre, ce n'est pas ma nature d'être sous les projecteurs. »

Et comme chacun sait, on ne peut pas être au four et au moulin.

www.noisette.com.au ♣

discover . taste . indulge

Upcoming tour dates

Paris 7 nights	April 2016
Paris 7 nights	Sept 2016
Dijon & Burgundy 5 nights	Sept 2016
Lyon 5 nights	Sept 2016

Culinary and food discoveries of France

Some of the experiences available on a Queenie's Food Tour in France include: market tours, cooking classes, explore a snail farm, truffle hunting, Michelin star restaurants, a chocolate museum, wine tasting, visit to a cassis maker ... see our website for details of each tour

www.queeniesfoodtours.com

