



INGENIEURS ET SCIENTIFIQUES DE FRANCE

Organisme reconnu d'Utilité Publique depuis 1860

**UNION REGIONALE DES INGENIEURS ET SCIENTIFIQUES
DE FRANCHE COMTE**

Compte-rendu du Bar des Sciences du mardi 9 octobre 2012

«Le Fabuleux Destin de Gabriel Paillasson,

Maître Pâtissier Glacier »

Savoir, Savoir-faire, Savoir transmettre...

Soirée organisée par : le « **Pavillon des Sciences** » et animée avec dynamisme par **Pascal REMOND**.

Lieu - Horaire : Bar de l'Hôtel Bristol – 2, Rue Velotte - 25200 MONTBELIARD – le mardi 9 octobre 2012 - de 20h00 à 22h00

Participation : Très bonne, plus de 140 personnes étaient présentes dans la grande salle du haut.

Participants URIS FC : Jean-Pierre BULLIARD (INSA) – Alexandre HUSSARD (PSA) et d'autres non identifiés.

Intervenant :

- **Gabriel PAILLASSON** -Maître Pâtissier Glacier - Deux fois Meilleur Ouvrier de France
-Président Fondateur de la Coupe du Monde de Pâtisserie -
Compagnon / Formateur d'Apprentis
- **Mickaël AZOUZ** -Médaille d'Or à la Coupe du Monde de la Pâtisserie
-Compagnon / Formateur d'Apprentis
- **Olivier PRÉVÔT** -Chef Etoilé du Restaurant Le Saint Martin à Montbéliard
- Formateur d'Apprentis
- **Thierry KLEIBER** - Chocolatier à Belfort

Contexte de cette soirée :

Gabriel Paillasson est né à Feurs en 1947. Rien ne le destinait à devenir une des plus grandes figures de la pâtisserie française. Fils d'un ouvrier tisseur, il reçoit de son père le goût du travail bien fait et, de sa mère, un certain sens artistique. A Panissières, où vit alors sa famille, il souhaite entrer aux "beaux-arts". Mais des difficultés matérielles l'en empêchent. De ce fait, à 14 ans, il entre en apprentissage sans enthousiasme particulier chez Monsieur Henri Imbert, Pâtissier à Panissières. Ce jour-là, Gabriel est loin d'imaginer le fabuleux parcours professionnel qu'il connaît aujourd'hui : Monsieur Henri Imbert se révèle être un Maître d'apprentissage hors pair et permet à Gabriel de s'affirmer pleinement.

En 1989, Gabriel Paillasson est sacré « Prévôt des pâtisseries de France » à la suite de M. Etienne Tholoniât. Il fonde et préside cette même année la coupe mondiale de la pâtisserie. Depuis, elle se déroule tous les 2 ans à Lyon dans le cadre du SIRHA (Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation)

La vie de Gabriel Paillasson, c'est un savoir-faire maintes fois récompensé. Mais ce qui le hante de plus en plus c'est de transmettre ce savoir-faire. Gabriel Paillasson, le discret, travailleur infatigable, n'est pas un homme de lumière : « Moi je suis uniquement là pour faire avancer la profession et donc pas pour me mettre en avant... » Compagnon, il a été l'un des premiers à ouvrir sa porte et à transmettre son savoir faire à une époque où ceux qui savaient un quelque chose, le gardait jalousement pour eux.

A l'heure où l'on tend de plus en plus à confondre savoir et information, **Gabriel PAILLASSON**, **Mickaël AZOUZ**, **Olivier PREVOT** sont ce qu'ils ont reçu d'autres. Don réel et fantasmatique, le don du Maître à l'Apprenti n'est jamais une dette qui oppresse. La transmission du savoir et du savoir-faire enrichit ; elle libère et le Maître et l'Elève. Cette liberté permet ainsi à l'élève d'aller plus loin ou en tout cas autre part que son Maître. C'est peut-être ça l'innovation ?

www.maisonpaillasson.fr/ www.azouz.com/ www.le-saint-martin.fr/

Livre : « Passion Pâtisserie » de Gabriel Paillason Beau livre (relié). Paru en 01/2004

Déroulement de la soirée :

Gabriel PAILLASSON se présente : il a 65 ans, 50 ans de métier dans la pâtisserie, il a toujours été partisan d' « Apprendre pour entreprendre ! ». Il nous passe en vidéo un résumé de sa vie.

Il est né à Feurs (42 - Loire) en 1947. Il a été élevé dans son jardin avec des produits sains. Son père était façonnier-tisseur. Il pratiquait l'adage : « Pas de Compromis Ni de Compromission ».

1961 : il réussit son Certificat d'Etudes Primaires afin de rentrer en apprentissage.

1964 : il obtient son CAP-EFA pâtissier – glacier – chocolatier et travaille chez Mr IMBERT à Panissières dans la Loire.

1967 : l'armée au 3 RIMA à Vannes (dans le Morbihan – 56). Il participe au nettoyage des plages bretonnes polluées par le Torrey Canyon.

1969 : il a un grave accident de la route.

1972 : il est distingué Meilleur Ouvrier de France (MOF) en pâtisserie. A l'époque, 10 jours de cours lui coûtent 1,5 mois de salaire.

1972 : il est lauréat du « Vase de Sèvres » du Président de la République.

1973 : il se marie avec Mathy DUCRET. Il est toujours marié avec elle depuis 39 ans et aura 2 enfants : David (pâtissier également) et Nathalie.

1973 : il installe sa pâtisserie (toujours en vigueur) à St-FONS, à 10 kms de Lyon (Tél : 04 78 70 94 07) La maison Paillason à St-FONS a été fondée en 1888. Il fait là du travail de boutique avec un bon matériel. Sa philosophie est : être artisan, c'est-à-dire, faire ses produits de base avec de bonnes matières premières. Le pâtissier doit travailler comme le peintre : faire à sa façon !

Le travail d'artisan de 1973 à nos jours se caractérise par une évolution des conditions de travail. Gabriel a formé 45 apprentis qui ont tous fini par s'installer. Il a toujours eu avec lui des jeunes très motivés. Il trouve que les 35h ont détruit la motivation et l'image de l'artisanat. Pour lui, afin d'assurer la relève de l'artisanat, il faut accepter toute sa vie de faire 70h de travail par semaine (« et – ajoute-t-il – encore, c'est quand on n'a pas de boulot ! ». Mais Gabriel convient qu'on a réussi à diminuer ces temps et à faire vraiment du social.

1976 : la famille s'agrandit d'un fils, DAVID.

1976 : il obtient son 2^{ème} titre de Meilleur Ouvrier de France Glacier, à 29 ans.

1976 : il crée la sculpture sur glace à la tronçonneuse.

1977 : il est lauréat de la coupe de France de « Sucre Ajouré ».

1978 : il reçoit le premier prix d'affichage 4 X 3 pour lancer les galettes des rois (il y incorpore des louis d'or 18 carats). La famille s'agrandit c'est la naissance de Nathalie. Gabriel a également son premier petit-fils.

1980 : il est lauréat de la coupe d'Italie (la pâtisserie se fait et se mesure désormais à l'international).

1982 : il est Compagnon Tu tour de France. On l'appelle « Forézien, l'Intrépide ». Il est Compagnon Pâtissier des Devoirs Unis. Il réalise des œuvres sur le thème égyptien d'Isis, Osiris, Horus et Anubis.

1982 : il est lauréat du trophée « Chef Pâtissier de l'Année », il reçoit le Grand Prix de la Banque Populaire, en « Qualité Artistique ».

1984 : il ouvre sa glacerie et obtient 7 médailles d'or au concours de Francfort.

1989 : il crée la Coupe du Monde de Pâtisserie, il en est le Président fondateur. Pour lui, Maître Artisan, les concours sont très formateurs : « ils nous apprennent à nous organiser ».

Le bilan de cette coupe du monde est : 50 nations participant aux sélections – 22 nations en finale.

Chaque travail se réalise en une équipe de 3 personnes (un pâtissier, un chocolatier et un glacier). Il a rencontré ainsi 800 candidats : c'est un fabuleux échange entre les nations. Cette coupe nécessite deux ingrédients pour réussir : 1) un travail en équipe – 2) de bons organisateurs.

1989 : il crée l'Association Nationale des Sculpteurs sur Glace Hydrique.

1990 : il écrit son premier livre : « Feu sucré ».

1991 : il réalise le premier championnat de France de sculpture sur glace hydrique à Arpajon. Il a monté cette opération grâce à son ami Charles-Henri FONTAINE.

1991 : il crée le premier trophée Etienne THOLONIAT (le très humble Grand Maître à penser des glaciers). Il a su ouvrir aux autres son laboratoire : Gabriel reconnaît qu'il a eu le privilège de connaître quelques Grands Maîtres tels qu'Etienne..

1994 : il est intronisé « Chevalier de la Légion d'Honneur » par Raymond BARRE – 1^{er} Ministre – en qui il reconnaît un Grand Economiste. Gabriel deviendra son soutien politique. Pour lui, Raymond BARRE défendait le travail et y croyait. C'était aussi un homme sain (comme ne le sont pas beaucoup de politiciens à l'heure actuelle !).

1994 : création du trophée Robert CANCEZ, Président National des Meilleurs Ouvriers de France.

1995 : il écrit son 2^{ème} livre : « l'art éphémère ». Il crée la charte des Meilleurs Ouvriers de France qui engage, entre autres, à écouter et à transmettre.

1996 : création à Lyon de la 1^{ère} biennale des arts internationaux de la pâtisserie.

1999 : David, le fils de Gabriel PAILLASSON, s'installe comme traiteur.

2003 : il écrit son 3^{ème} livre : « Passion Pâques » sur toute la symbolique de l'œuf. Pour Gabriel, les livres appartiennent à la transmission du savoir. La formation au métier de pâtissier commence par les jeunes classes de CM1 – CM2 au syndicat de la pâtisserie, créé en 1998. Il est arrivé à faire réaliser des goûters par chaque école, amenés par les mères de famille, chacun avec sa façon de travailler. A Lyon, il existe un local pour la formation en pâtisserie.

2004 : il est élu au Conseil Economique et Social, pour y représenter l'artisanat. Gabriel convient qu'il y a passé, pendant son mandat, six années merveilleuses, jusqu'en 2010, qui ont été pour lui très enrichissantes.

2004 : il est élu membre du CESE (Conseil économique, social et environnemental) et il devient Président de la section artisanale CGAD (Confédération générale de l'alimentation en détail) au niveau national et Vice-Président de l'UAP. Il a un autre petit fils : Mathys.

2005 : il obtient le crédit d'impôt pour les maîtres d'apprentissage.

2006 : il est intronisé « Officier de la Légion d'Honneur ».

2007 : il est commissaire général de la 23^{ème} exposition nationale du travail à Lyon. Il y a 243 lauréats, 10 jours d'exposition, 30.000 visiteurs. L'exposition valorise les métiers, les chefs d'œuvres, les compagnons. Elle se tient toujours dans un esprit de « travailler ensemble ».

2007 : Gabriel est inscrit au Grand Dictionnaire Larousse de la Gastronomie.

2008 : il est nommé Commandeur des Palmes Académiques, lors du bicentenaire de l'Ordre.

2008 : naissance de sa petite fille Abigaël.

2009 : naissance de sa 2^{ème} petite fille Katia.

2009 : il écrit un album des 20 ans de la Coupe du Monde de Pâtisserie qu'il présente au Ministre, Michel BARNIER.

2010 : il est nommé Commandeur de l'Ordre National du Mérite. Il sort son livre : le guide des glaciers et devient Président Honoraire de la CNGF (Confédération Nationale des Glaciers de France).

Gabriel PAILLASSON n'a qu'une devise : « Servir, Sans Asservir, ni Se Servir ! » :

L'artisan : une vie d'homme – une famille – un métier – un entrepreneur.

Le message qu'il passe aux jeunes dans la salle est fort : « si vous faites votre travail comme il faut, vous trouverez toujours sur votre chemin quelqu'un pour vous aider ! »

Thierry KLEIBER est un ancien Compagnon de Gabriel en qui il reconnaît avoir eu un bon Maître. Il fit un très bon apprentissage chez M. BANNWARTH à Mulhouse. Il a commencé son métier en disant, sans relâche : « un jour, je serai Compagnon ! ». Après l'armée, Thierry est parti faire son « Tour de France » grâce au soutien de Marcel DERIEN à Autun. Il a commencé à travailler en septembre à Lyon chez Gabriel PAILLASSON. Pour lui, c'était le Maître entre les Maîtres ! Mais il était dur quelquefois : quand Gabriel criait, Thierry en tombait dans les pommes. Mais Thierry avoue qu'il ne lui reste de cette époque que de bons souvenirs : il a été le premier filleul de Gabriel chez les Compagnons. Il passa un an chez lui puis chez un autre Compagnon à Nîmes. Il fit un court passage en pâtisserie – cuisine – restauration, puis chez un autre Grand Maître : Jean PHILIPPON (Président de la Cayenne de Lyon – la Cayenne est la maison des Compagnons). Thierry témoigne que pour réussir, il faut avoir du caractère. Il parle des Grands Maîtres avec beaucoup de respect car il leur doit tout : le métier et sa formation. Il dit que si on sait travailler, on peut toujours se reconstruire quelque part, même si on a tout perdu.

Question d'un participant : Comment se libère-t-on du Maître quand on est apprenti ?

Mickaël AZOUZ répond que le Maître, en fait, n'apparaît, que quand l'élève est réellement prêt. La transmission ne peut se faire que si on a un bon émetteur mais aussi un bon récepteur.

Question d'un participant : Comment sortir de cette façon de voir les choses à l'école : un élève qui travaille bien ne va surtout pas être poussé vers l'artisanat.

Gabriel PAILLASSON répond que cela existe toujours, depuis Jules FERRY. On fait toujours de l'orientation « par défaut ». C'est, en fait, la sagesse des parents qui compte et qui va faire la réelle orientation. A 14 ans, on ne peut pas choisir son orientation (celui qui dit qu'il l'a choisie est soit un « faux-cul », soit un « menteur »). Mais laissez faire des études au maximum des possibilités de l'élève : s'il s'oriente ensuite vers l'artisanat, il aura un bagage qui lui servira d'autant mieux ! Mon fils David a un BEP de gestion, cela lui sert actuellement. La différence entre les français et les asiatiques est que, pour les asiatiques, les parents font aller leurs enfants jusqu'au bac et, ensuite, leur font apprendre un métier. Les petits français, au contraire, sont envoyés au bac et ensuite, on leur dit de ne plus travailler ! Un bon niveau permet d'avancer vite, cela n'empêche pas de faire un métier.

Olivier PREVÔT témoigne qu'il vient d'embaucher quelqu'un titulaire d'une licence en faculté. Il reconnaît en lui une vivacité d'esprit mais la motivation est entre ses mains. Il est apprenti à 22 ans, pourquoi pas ? Ce n'est pas forcément à 16 ans qu'on forme un apprenti ! Olivier a deux postes ouverts mais il ne trouve personne, malgré un bon salaire (car il faut travailler !). Olivier est arrivé dans ce métier car il voulait toujours aller dans un restaurant. Jamais il n'a pensé à autre chose qu'à un travail dans la restauration. Il reconnaît avoir eu aussi la chance de rencontrer un Grand Maître qu'il gardera toujours dans sa mémoire et qu'il n'arrivera jamais à dépasser. Ses parents voulaient le retirer de l'apprentissage car c'était trop dur. Mais lui, a résisté, et a continué. On est effectivement confronté aujourd'hui à des gens dont on ne sait que faire : alors on les met en apprentissage !

Mickaël AZOUZ parle de la Coupe du Monde de Pâtisserie et qu'il faut tout réaliser sur place en 8 heures. La France a gagné ce trophée qui était jugé sur trois critères : le goût, le travail artistique et le respect du thème. Cette année-là, le thème était « le cirque ». Mickaël souligne que « le bonheur, c'est d'en donner ! ». Il a réalisé un clown en biscuit de 12 cm. Sa voiture fut accidentée, dérapant sur le verglas, mais le clown a été éjecté mais a été retrouvé intact : c'était un signe du ciel ! Et on a gagné ! Il existe une Ecole Nationale de Pâtisserie à Yssingeaux qui permet de s'entraîner. Serge BILLET, avant le concours, a réalisé mille feuilles en sucre pour décorer son clown. Maintenant qu'on a eu le prix, on est reconnu au Japon.

Gabriel PAILLASSON présente le trophée qu'il a amené et explique sa symbolique : il s'agit d'une statue de femme (les femmes sont généralement très bonnes en conception de pâtisserie), l'argile symbolise la terre, le chocolat est le goût, le bronze représente le sucre, l'air est montré avec le cosmos par la représentation de la boule.

Pour Gabriel, la formation se fait toute la vie (il en apprend encore !). Pour avoir un bon ouvrier pâtissier, il faut entre 7 et 10 ans de formation sur le terrain. Les femmes sont de plus en plus présentes dans ce métier : Gabriel ajoute, non sans un brin de malice, « elles travaillent généralement avec plus de finesse mais elles ne sont pas toujours les plus propres ! ». Actuellement on trouve une majorité de femmes travaillant dans la chocolaterie. En pâtisserie, on en trouve également de plus en plus.

Thierry KLEIBER confirme qu'aujourd'hui les jeunes qu'il forme ne font que 35 heures à Belfort. Mais il ajoute que s'ils doivent préparer un concours, il leur faut travailler en dehors, c'est un choix de vie pour gagner sa vie en un temps défini.

Question d'un participant : pour devenir Compagnon, que faut-il faire ?

Thierry KLEIBER explique qu'il y a, en France, 3 sociétés de compagnonnage : les compagnons du BTP (honneur à nos origines !), les compagnons du devoir et l'Union Compagnonnique, la plus ancienne. Il existe une formation à Dambach-la-Ville, près de Sélestat (Bas-Rhin). Mais on est totalement indépendant.

Un participant donne une vision plus optimiste d'arrivée dans l'apprentissage. Depuis quelques temps, on a des apprentis avec des formations plus poussées (bac, DEUG...). Mais ils ne font pas tous de bons pâtissiers. Michel SERRES dit que pour bien enseigner, il faut savoir à qui l'on enseigne. Il y a chez les jeunes de plus en plus de mouvements de zapping, faisant passer d'une formation à l'autre : ils commencent dans une voie puis zappent. Cette génération « Zapping », quand elle arrive face au mur, ne veut pas essayer de le franchir et zappe de suite : ils ne sauront ainsi jamais ce qu'il y a derrière le mur !

Gabriel PAILLASSON renchérit en constatant qu'il y a une différence entre les apprentis issus de province et ceux issus de la ville. Gabriel reconnaît qu'il doit faire un peu de social et pour lui, réussir à donner un métier à un jeune de banlieue, c'est une vraie réussite ! Quant au zapping des jeunes, Gabriel pense qu'ils ont une connaissance plus large que lui sur beaucoup de choses (grâce au PC et au Téléphone mobile connecté à Internet) mais pour ces jeunes, c'est plus difficile de choisir que pour nous-mêmes. On les a trop élevé dans du coton, c'est aux parents de leur expliquer le sens des valeurs, de leur dire de persévérer, de franchir le mur malgré les difficultés et, finalement, de vaincre. Il n'y a pas assez d'encadrement des parents pour aider un apprenti. Un métier, on apprend à l'aimer en le pratiquant ! La recette est 1/3 de travail, 1/3 de travail et 1/3 de travail ! Les valeurs à développer sont : la persévérance, la rigueur, le sérieux, la bonne curiosité, le travail au sens le plus large du terme et... un tout petit peu de jalousie pour avancer !

Mickaël AZOUZ souligne les différences des ingrédients du chocolat : **le pur beurre de cacao** issu de la 1^{ère} extraction, qui est bon pour la santé et **le beurre de cacao** qui contient des acides gras saturés, pas bons pour la santé. Il montre du doigt le chocolat de la grande distribution, pour lui, c'est du surimi de chocolat !

Constat d'un participant : en apprentissage, le jeune découvre le métier et aussi la vie active. Mais la qualité du Maître d'Apprentissage est tout aussi importante. Certains Maîtres cassent les jeunes !

Gabriel PAILLASSON reconnaît qu'il existe des « brebis galeuses » comme dans les autres parties de notre société : il trouve que certains font passer de vrais « CAP de lame de cutter » (apprenant aux jeunes tout juste à ouvrir les cartons). Le jeune saura alors ouvrir les cartons de la pâtisserie industrielle mais ne saura pas réaliser un bon gâteau ! Il sait qu'il existe des fabricants de pizzas qui font « Maîtres Pâtissiers »

Question d'un participant : n'êtes-vous pas trop embêté par les normes imposées (comme les charcutiers qui ferment à cause de cela dans le centre de la France) ?

Gabriel PAILLASSON répond que, si l'on veut rester artisan dans sa propre boutique, la loi oblige à faire son propre contrôle (et c'est bien normal !) et à fournir des produits aux normes. On a réalisé un laboratoire pour nos métiers, c'est normal car on doit faire de la qualité. Quand on est respectueux de son métier, on essaie de travailler dans un endroit le plus propre possible. Les normes qui embêtent concernent plus les affichages sur les étiquettes. Le reste, c'est une question de propreté et l'on risque d'empoisonner le client, donc il faut être rigoureux !

Question d'un participant : pourquoi la veste blanche est-elle la tenue de votre métier ?

Gabriel PAILLASSON répond : parce que, s'il y a des taches, cela se voit. C'est donc la tenue officielle. Et, en plus, le blanc, devant le fourneau, n'absorbe pas la chaleur. C'est donc une bonne tenue et on la respecte ! C'est ainsi quand on aime son métier !

Pascal REMOND chante **la chanson du petit pâtissier** (que connaît le rédacteur, votre serviteur) :

Ayez pitié d'un p'tit pâtissier
Dont l'amour se perd
Ainsi qu'un **éclair**.

J'ai offert un **Saint-Honoré**,
J'en suis tout **baba**
Car il s'en « **moka** ».

J'ai tant de peine
Que j'pleur' comme une **mad'leine**
Car je l'aime
Comme un **chou à la crème**.

Si mon amour va toujours **croissant**
J'finirai mes jours
Dans un **puits d'amour**.

Conclusions :

Thierry KLEIBER indique qu' « on a de belles années devant nous, même si la période est difficile. J'ai des jeunes apprentis exceptionnels ! Ce sont de belles réussites à Belfort ! »

Olivier PREVÔT témoigne : « on a un métier qui est une richesse ! Je suis fier de la réussite de mes jeunes ! »

Mickaël AZOUZ a un « coup de gueule » envers les inspecteurs des impôts et un « coup de cœur » : « tous les jeunes formés ont réussi leurs examens. Le chocolat est ma maîtresse ! J'aime mon métier ! »

Gabriel PAILLASSON répond par « un coup de gueule » : « il est important d'avoir des gens qui aiment le travail, je suis contre les gens qui ouvrent les cartons » et un « coup de cœur » : « il faut se démarquer par notre savoir-faire, notre production. L'avenir, c'est la jeunesse ! Personne d'autre, et il ne faut pas les tromper ! ».

Rédacteur : Jean-Pierre BULLIARD
Président de l'URIS de Franche-Comté
Vice-Président des Ingénieurs INSA de Franche-Comté
Pour le compte du Pavillon des Sciences

Programme des prochains « Bar des Sciences » :

- **Mercredi 17 octobre 2012 : SANTE : Sois sage Ô ma douleur... (à 19h00 en duplex à NUMERICA Montbéliard)**
- **Mardi 23 octobre 2012 : Les ATHEES ont-ils une âme ? à 20h00 au Bar de l'Hôtel Bristol à Montbéliard**
- **Jeudi 15 novembre 2012 : Le NUCLEAIRE FRANÇAIS après Fukushima... Conférence à 20h30 à la CCI de Belfort – organisée par les Ingénieurs INSA**

- **Mardi 20 novembre 2012 : J'ai la MEMOIRE qui flanche...** à 20h00 au Bar de l'Hôtel Bristol à Montbéliard
- **Jeudi 22 novembre 2012 : Notre POISON quotidien. Comment l'industrie chimique impose notre assiette ?** à 20h00 à l'Espace Pasteur à Arbois (39)
- **Mardi 11 décembre 2012 : Les MOTS du ciel au quotidien...** à 20h00 au Bar de l'Hôtel Bristol à Montbéliard
- **Mardi 29 janvier 2013 : MENACE TERRORISTE : quelles réalités ?** à 20h00 au Bar de l'Hôtel Bristol à Montbéliard

Site Internet du Pavillon des Sciences : www.pavillon-sciences.com.

Parc Scientifique du Près-la-Rose – 25200 MONTBELIARD

Renseignements Bar des Sciences : Pascal REMOND – Tél 03 81 97 18 21 –

E-Mail : pascal@pavillon-sciences.com