

Extrait du Nice Premium

<http://www.nice-premium.com>

Claude Batel : « Nous serons des hommes qui apportent leur pain à d'autres hommes »

- Actualité - Local -



Date de mise en ligne : mardi 23 septembre 2008

Nice Premium



Eclairs au chocolat et au café, tartes aux fraises... Claude Batel a préparé un petit assortiment de viennoiseries pour l'occasion. Originaire de Rouen, ce boulanger de 58 ans a été élu, depuis le 1er juillet président du Syndicat des Maîtres Boulangers et Boulangers-Pâtisseries des Alpes-Maritimes. Il succède ainsi à Christian Bruot. « *Ma passion du métier, je vais essayer de la faire passer aux autres* », a assuré Claude Batel.

Le nouveau président veut revaloriser le métier de boulanger et sa première étape sera « *de communiquer avec les autres artisans* ». Ainsi, il compte créer un site internet, où les boulangers pourront se renseigner sur les informations juridiques comme sur les partenariats. Un magazine professionnel sera aussi diffusé trois fois par an afin de compléter le site internet.

« Il faut réapprendre notre métier »

Mais le principal objectif de ce Rouennais est d'ouvrir une école de formation du bassin méditerranéen pour les métiers de la Boulangerie et de la Pâtisserie. Un projet qui pourrait voir le jour d'ici 2010, dans le département. « *Il n'existe qu'une formation de CFA à Carros, cela n'est pas suffisant* », regrette le nouveau président. En effet, les jeunes diplômés ont besoin d'apprendre les nouvelles méthodes, à gérer la fabrication, le prix de revient...ce qui nécessite une formation supplémentaire.

Qualité, régularité, accueil, service, conseil...voilà les éléments moteurs du métier que Claude veut revaloriser auprès des boulangers. Il rappelle aussi que ce travail n'est plus celui d'autrefois. Aujourd'hui, les artisans commencent leur journée tôt le matin quand il y a encore 50 ans, ils travaillaient toute la nuit. Les habitudes des consommateurs ont également changé : les clients exigent leur pain chaud à longueur de journée. « *Il faut réapprendre notre métier* », répète le président. Un seul mot d'ordre : « *s'adapter encore plus à l'exigence du consommateur* ».

Post-scriptum :

La vocation de Claude Batel

Originaire de Rouen, Claude Batel est boulanger depuis 35 ans. Diplômé d'un CAP en 1972, ce normand à commencer son métier avec son beau-père, Paul Toufflet, boulanger rouennais réputé. L'entreprise grandissante, les deux hommes passent de l'artisanat à l'industrie ce qui, maintenant ne lui correspond plus. Soucieux de retrouver les valeurs de l'artisanat, il vend son entreprise au groupe Unilever et rejoint la Côte d'Azur, en 1995. Avec son fils,

Claude Batel : « Nous serons des hommes qui apportent leur pain à d'autres hommes »

Bertrand, Claude Batel reprend une boulangerie artisanale, à Cannes. Sous l'enseigne le Pain d'Olivier, l'entreprise s'agrandit dix ans plus tard avec six magasins à son actif (à Cannes et à Mougins).