

Honoré, le boulanger qui suscite l'admiration

Trois boulangeries à l'enseigne Honoré le Boulanger, et bientôt davantage : à 38 ans, Philippe Delaunay n'a pas perdu de temps. Avec son épouse Christèle, ils partagent de nombreux points communs : la ville de Tours pour origine, et des exigences draconiennes sur la qualité des produits, du service et de la tenue du personnel. Sans oublier un goût commun pour la tradition teintée de modernité. Portrait.



Philippe et Christèle Delaunay : un même souci du détail et de la tenue.

Son premier magasin, le boulanger l'a ouvert il y a 18 ans. Et il n'a eu de cesse, depuis lors, de développer son affaire : non seulement deux autres ont vu le jour depuis, mais aussi, il prépare actuellement deux nouvelles ouvertures suivant le même concept, l'une au nord de Tours, l'autre au sud.

UN CONTACT DIRECT AVEC LES CLIENTS

Lorsque l'on arrive près de celle du centre ville, premier étonnement : cet axe très commerçant compte en fait surtout des magasins de vêtements ou de loisirs. Deuxième surprise, cette fois-ci face à la boulangerie : il n'y a ni porte automatique, ni porte coulissante, tout juste un rideau d'air chaud l'hiver et froid l'été. Tout l'espace de vente est ouvert sur la rue, qu'il neige, qu'il pleuve ou qu'il vente ! « *Nous ne souhaitons aucune barrière entre la clientèle et nous* » indique Christèle Delaunay. Pimpante, dynamique, très soignée, la jeune femme

“ l'espace de vente est ouvert sur la rue ”

ne souffre aucune forme de négligence. D'ailleurs, elle a instauré un uniforme maison blanc et rouge pour son personnel de vente, avec le nom de l'enseigne brodé en rouge sur fond blanc. Des précautions valables toute l'année (hormis les dimanches et jours fériés), de 7h30 à 19h30... C'est à Madame qu'incombe tout ce qui concerne le personnel, le magasin (qu'elle compte d'ailleurs refaire en bois brut pour marquer une évolution) et les commandes de type

Honoré le Boulanger ? Nombreux sont les Tourangeaux à bien connaître cette enseigne créée par un natif du lieu, Philippe Delaunay, qui compte aujourd'hui trois boutiques : l'une dans la Grande Rue, une artère commerciale du centre, l'autre dans une galerie marchande en périphérie de la ville et la troisième dans un petit centre commercial de quartier. Toutes trois ont pour points communs une clientèle importante et agréable - que ce soit les habitués ou les gens de passage - et un habile mélange de tradition et de modernité.



Une boutique accueillante, entièrement ouverte sur la Grande Rue de Tours.

emballages ou cartonnages. Une fonction qu'elle remplit à plein temps, le plus souvent dans sa

“ attaché à la présentation et à l'esthétique ”

boutique et tout en accueillant ses clients.

UNE IMAGE MAISON TRÈS TRAVAILLÉE

Côté fabrication : même souci de netteté, grâce à un partenariat avec un fournisseur de linge.

Les boulangers, pâtisseries et autres apprentis revêtent des habits de travail élégants et propres. « C'est une question d'image et d'exigence, qui



Les clients raffolent du bon traiteur fait maison, à déguster « sur le pouce ».



Les pains d'Honoré le Boulanger : de la tradition qui ne fait pas oublier la variété.

commence par soi-même » intervient Philippe Delaunay, très attaché à la présentation et à l'esthétique, autant pour ses hommes que pour ses produits.

Cette préoccupation se retrouve tout naturellement dans l'assortiment des pains et autres spécialités vendus en magasin. Si, à côté du « courant », l'offre varie selon les jours – par exemple, le mercredi laisse la place aux fabrications pour enfants telles que chouquettes ou

beignets et le vendredi, à la brioche vendéenne pour le week-end – les clients ont quand même quotidiennement droit à une vingtaine de pains spéciaux et à une grande variété de produits maison salés ou sucrés, « *mais toujours autour de la pâte, pour rester dans notre métier* » insiste le boulanger. Ici, pas de salade en barquette plastique « *qui fait supermarché* » renchérit son épouse !

►► Suite de la page 49

**DOUBLE FORMATION :
BOULANGERIE ET GESTION**

Moyennant quoi, il faut cuire tout au long de la journée – dans un grand four à bois bien à la vue des clients – pour faire face à la demande. Ce n'est pas un problème pour cet artisan adepte du haut de gamme. Elève de Bernard Ganachaud – il en parle avec déférence et admiration, comme d'un

« un maître qui lui a tout appris »

maître qui lui a tout appris – après avoir passé ses diplômes de CAP et BEP en boulangerie à l'École de Boulangerie de Paris, il a complété sa formation par un CAP et un BEP de gestion-comptabilité-informatique. C'est dire le côté perfectionniste de cet artisan de 38 ans à l'allure sportive et « classe » !

Il a d'ailleurs conservé le même fournisseur de farine que son mentor, le Moulin Collin (près de Saint-Malo). Tout comme il fabrique sous licence la célèbre Gana ainsi que les Flûtines salées pour l'apéritif (lardons/gruyère ou chorizo/herbes de Provence).

Ce fils de pâtissier – la famille est dans la boulangerie-pâtisserie



Rien que de la bonne « pâtisserie boulangère » : du feuilletage, des fruits... mais pas de nappage.

depuis trois générations – a la reconnaissance du cœur. Il n'oublie pas que s'il a pu s'installer dès l'âge de 19 ans, c'est en partie grâce à une aide financière de son père et au savoir qu'il a emmagasiné auprès d'un « grand » de la profession. Mais c'est aussi, et cela, il ne le dira pas, grâce à une formidable volonté de réussir.

**PLEINS FEUX SUR
LA RESTAURATION RAPIDE**

Le succès ne lui est en revanche pas monté à la tête. Pas un instant qu'il

« l'excellence dans la simplicité »

ne consacre à l'amélioration de ses produits ou à la fabrication de ses nombreuses spécialités. Sans oublier le temps qu'il passe au magasin, car il « adore vendre ».

Vu la demande, la restauration rapide fait ici l'objet de toutes les

attention. Tout est cuisiné sur place. Au choix, on trouve des tartes aux légumes frais (pommes de terre, poivrons, tomates, carottes... ou étouffée de poireaux), des feuilletés berrichons (émincé de charlottes, crème fraîche, vin blanc, persil, oignons...), etc... c'est à dire « tout ce qu'on a envie de manger sur le pouce, mais très bon quand même » commente Philippe Delaunay.

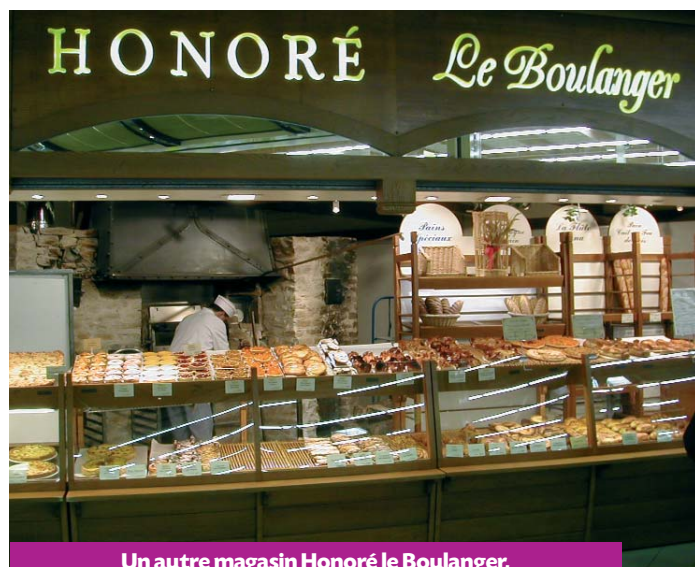
L'excellence dans la simplicité... qui dit mieux ? En pâtisserie, il en va de

feuilletage, de bons fruits, du sucre... et surtout pas de nappage !

« un nouveau concept « sandwiches » »

**UNE ORGANISATION
SOUS FORME DE GIE**

L'avenir semble tout tracé pour cet amoureux des bonnes choses, entre le développement de son enseigne Honoré Le Boulanger avec d'autres points de vente dans la région, la transmission de son savoir-faire auprès de son équipe, et l'innovation avec un nouveau



Un autre magasin Honoré le Boulanger, bien placé dans un petit centre commercial.



Devant le four à bois pour la cuisson devant les clients, la boulangère veille à tout.

même, avec des produits jamais compliqués mais toujours savoureux : clafoutis à l'ancienne, tarte aux fruits frais, nougat de Tours (un fond tartelette en pâte sucrée, des fruits confits, de la confiture d'abricot et un appareil sucre/pâte d'amande et blancs montés)... Pas de fioritures : juste l'essentiel. Ce qui signifie par exemple, pour les tartes : un bon

concept « sandwiches » bientôt mis en place dans ses magasins. Avec en toile de fond la poursuite d'une stratégie commerciale reposant sur une organisation bien rodée qui, sous la forme d'un GIE, donne à chaque point de vente un rôle responsable et autonome. L'intérêt étant que chacun puisse faire appel au GIE en cas de besoin (ex. : de personnel). Comme chaque boutique cotise, à chacune de faire appel aux services du GIE lorsqu'elle en éprouve la nécessité. En revanche, quel que soit le nombre de magasins, le chef d'entreprise ne compte pas centraliser sa production : « Je veux que chaque magasin soit autonome et que ça y sente bon ! ».

Anne-Laure Chorand