

■ Derrière la vitrine

Tombé dans la farine étant petit

Chaque édition, nous allons à la rencontre d'un commerçant pornicais. Cette semaine, place au pâtissier, Bertrand Gavet.

C'est l'une des plus fameuses enseignes du quai Leray. Au plan gustatif aussi. Dans son laboratoire, Bertrand Gavet fabrique tout, de A à Z. Tout comme le faisait son père, Dominique, dont il a pris la succession, fin 2005. Le pâtissier est pratiquement né avec la création de la boutique, « une semaine avant l'achat, en mars 1978 », sourit-il.

Son métier, il l'a appris en partie sur le tas : « J'ai toujours aidé mon père. » Et sa maman, Bernadette. Pourtant, c'est vers un bac de génie mécanique qu'il a bifurqué avant d'enchaîner sur un DUT (diplôme universitaire de technologie) en gestion de production puis une école de commerce. « Mon but, c'était d'avoir une entreprise. »

Société qu'il a fini par obtenir, en revenant à ses origines : « L'un des ouvriers de mon père est parti et je cherchais du travail. J'ai d'abord commencé ici par un remplace-



Bertrand Gavet est né une semaine avant l'achat de la boutique par ses parents, en 1978.

ment, en 2003, puis je suis resté et j'ai passé mon BEP pâtissier, en 2004, en candidat libre. » Tout en travaillant avec son père, jusqu'à son départ en 2006.

Bertrand Gavet peut compter sur son épouse, Céline, infirmière à mi-temps. Une organisation bien huilée pour gérer à la fois le temps professionnel et le temps familial, avec leurs deux enfants. Il faut dire que la pâtisserie est une petite PME avec une quinzaine de personnes, salariés ou apprentis.

À 38 ans, le pâtissier ne veut pas laisser filer le temps

et ferme son commerce deux jours, en début de semaine. Et quand il rentre chez lui le soir, cet amoureux du travail des pâtes, du chocolat et du sucre l'avoue sans fard : « Je suis plutôt salé ! »

Son péché mignon ? Un carré de chocolat croqué à la volée. Tout en poursuivant un travail de création, à raison d'un ou deux nouveaux gâteaux par an, et en tenant secrète la recette familiale, celle de l'Armoricain : crème au beurre pralinée et meringue aux amandes. Toutes proportions très bien gardées !