

Traiteur BOUQUIN : une entreprise qui diversifie son activité

Bientôt 25 ans que Jean-Marc BOUQUIN a ouvert son entreprise à Jonchery et constitué sa fidèle clientèle.

L'espace de travail restreint des débuts a laissé place à un laboratoire d'une grande fonctionnalité.

« Je suis né à Chantaines, fils d'agriculteur, j'ai travaillé dès mon jeune âge et ne le regrette pas. Nous avions ainsi le sens de l'argent et surtout des économies. Quant il a fallu choisir une orientation professionnelle, je souhaitais devenir boulanger ou menuisier. Il y avait bien deux maîtres d'apprentissage potentiels au village mais aucun n'a désiré me donner ma chance ! », se souvient-il.

Ces derniers lui ont certainement rendu service, dirons-nous. A 14 ans, M. BOUQUIN est donc rentré en apprentissage chez le Maître Pâtissier Gustave SAUVAGE, rue Victoire-de-la-Marne, à Chaumont. « Monsieur Sauvage avait des mains en or, j'étais hypnotisé de le voir travailler et tirer le sucre avec une telle dextérité, digne d'un chef trois étoiles. Les fours électriques n'existaient pas à cette époque ! Je me souviens, nous utilisions un four à charbon de 25 tonnes de marque Cousances de Saint-Dizier. Il était de la responsabilité des apprentis qu'il soit chaud à 4 h du matin, ce n'était pas toujours simple sachant que le tirage dépendait des conditions climatiques. Gare à l'apprenti qui avait échoué et que le four n'était pas opérationnel au petit matin ou qui ne filait pas droit dans son travail ! La punition était simple : il fallait monder à la main de nombreux kilos d'amandes. A savoir que ce fruit sec en pâtisserie était le plus employé. Il servait à la confection



des idéals, sucés... Nous fabriquions également le praliné, tout était fait maison. En ce temps l'apprentissage était difficile, les conditions et méthodes également, mais c'était une bonne école. Les mentalités ont bien évolué, il serait d'ailleurs utopique de croire en une marche arrière. Je garde encore en mémoire le privilège que j'avais d'apporter à la voiture du Général de Gaulle les pâtés en croûte et idéals qu'il affectionnait tout particulièrement. Je le déposais sur le siège passager à côté du chauffeur, le Général et son épouse étant assis à l'arrière du véhicule. »

Une affaire de famille

« Je suis très fier d'avoir transmis tout ce savoir-faire à mon fils Flo-

rian, devenu aujourd'hui mon associé. Nous nous complétons dans notre travail, lui avec sa jeunesse et moi avec mon expérience. Nous partageons, depuis 15 années déjà, les mêmes valeurs dans le travail, c'est formidable. » Tous deux tiennent à être présents dans toutes les salles où ils assurent le service, « c'est important de maîtriser intégralement nos prestations. Mon épouse s'occupe plus particulièrement de la relation avec nos clients que nous tenons à remercier pour leur confiance. Nous travaillons pour les particuliers, entreprises, associations, collectivités... J'ai conservé également de mon enfance le plaisir de la culture. Mon fils et moi-même produisons

beaucoup de fleurs comestibles, d'herbes aromatiques et de légumes oubliés que nous affectionnons tout particulièrement dans nos préparations et présentations culinaires. Nous allons aussi à la recherche de la truffe de Haute-Marne avec notre Labrador Ysatis. C'est un plaisir d'en faire bénéficier nos clients sans pour autant pénaliser leur budget. J'ai travaillé également 18 ans en tant que Pâtissier au Terminus Reine à Chaumont aux côtés de bons chefs comme Marcel Raynaud, entre autres. C'était une maison stricte mais très formatrice qui savait mettre son personnel sur le droit chemin. J'ai d'ailleurs eu le privilège de suivre des stages aux côtés de chefs prestigieux ; Alain Senderens, Jean Bardet... ».

« J'en profite donc pour vous annoncer que nous allons ouvrir prochainement avec mon fils un atelier pédagogique. Nous sommes tous deux traiteur, pâtissier, chocolatier, glacier et confiseur et serons enchantés de transmettre notre passion et notre savoir-faire au travers de cours culinaires. Ce nouvel établissement est dimensionné afin de recevoir douze participants qui bénéficieront d'un espace de travail personnel, totalement équipé (plan de travail, mélangeur, réfrigérateur, plaque de cuisson...). Il était important pour nous d'offrir à notre clientèle un cadre et des conditions optimums à cette nouvelle activité, la suite très prochainement... ».