

VERSAILLES DÉLICES

(FINE BOUCHE)

L'artisan du vrai bon pain

Il est deux heures passé minuit, Fernand Versailles entame sa journée de travail. Comme petit déjeuner, son « jus vert », une potion de sa fabrication composée de légumes frais de toutes sortes, riche en minéraux et en vitamines. Il en aura besoin, car sa journée sera longue et affairée. Tel est l'univers de la boulangerie et de la pâtisserie artisanales, un monde qu'il adore et qui lui inspire une farouche détermination dans tout ce qu'il entreprend.

Haïtien d'origine, établi à Saint-Léonard, en plein coeur du quartier italien, M. Versailles s'adonne à la fabrication du pain artisanal au levain naturel, de la pâtisserie française et d'autres spécialités de son cru comme la pizza créole, les chocolats et les coconettes (friandises faites de noix de coco, d'épices exotiques et d'avoine) très prisée par sa clientèle.

Il possède sa propre boutique où il vend au détail, ainsi que son atelier de fabrication qui compte maintenant un deuxième four rotatif chariot simple, plus spacieux et plus performant et d'une chambre tempérée lui permettant de faire lever son pain durant la nuit et donc... « de dormir un peu plus », dit-il.

Un marché en nette évolution

Après des études spécialisées à l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec (ITHQ), il a créé son entreprise, il y a trois ans. Aujourd'hui, son marché a beaucoup changé. Il distribue maintenant son pain dans une vingtaine de commerces de détail montréalais et sa clientèle est à 98 % arabe en raison, notamment, de la composition de sa pâte (aucun gras animal, méthode de fabrication selon le principe des anciens égyptiens), bref une façon de faire qui convient parfaitement aux goûts et aux coutumes de cette communauté ethnique. « En vendant mes produits à des détaillants, je m'assure d'un marché beaucoup plus stable et moins fluctuant que si je vendais uniquement à des particuliers », nous dit M. Versailles.

Chaque jour, plus de 2 000 pains de type sous-marins sortent de son atelier à raison de 350 sachets de six pains chacun. Il n'y a pas que le façonnage et la cuisson, ces produits doivent être emballés et livrés aux épiciers et ce travail ne comprend pas non plus les pâtisseries, les chocolats et autres gourmandises de son cru sans compter l'administration.

Des méthodes de travail réfléchies et organisées

Pour être efficace et fournir un rendement maximal, il a aménagé son espace de travail de manière à ce qu'il soit ordonné et impeccablement propre. « Chaque chose à sa place, c'est la meilleure façon de gagner du temps ».



L'acquisition de son nouveau four rotatif et d'autres équipements de cuisson comme étuve, et diviseuse-bouleuse ont été financés par le Fonds afro-entrepreneurs de Filaction. « Ce Fonds gagne à être connu, car il y a tant de projets novateurs qui sont mis de l'avant par la communauté noire, il faut que les gens profitent du soutien cette organisation », estime-t-il.

Il est 21 heures Monsieur Versailles...

La pâte est faite, elle repose dans sa chambre de levage, tout est propre et impeccable dans la boulangerie. Près de dix-huit heures de travail, il est temps d'aller dormir, car demain est un tout autre jour. Fernand Versailles rêve au stage qu'il fera en France pour apprendre à faire mieux. Il rêve aussi à la prochaine machine qu'il souhaiterait acquérir et aussi... il rêve de se reposer un peu plus.

