

RENDEZ-VOUS AVEC...



CYRILLE BISSON

BOULANGERIE BISSON

1 PLACE DE LA RÉPUBLIQUE

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 7H À 13H ET DE 15H30 À 19H30, DIMANCHE DE 7H À 13H30

FERMETURE HEBDOMADAIRE : LUNDI

Quel est votre parcours, reprise d'une activité, entreprise familiale... ? Quelles sont vos expériences ?

Cyrille a obtenu son CAP de pâtissier à 17 ans, et nous avons ouvert notre première boulangerie en 1998 dans le 15^{ème} arrondissement de Paris. La vie parisienne ne nous convenant pas, nous avons saisi l'opportunité d'acheter notre boulangerie actuelle en octobre 2001. Nous avons posé nos valises à Bois-le-Roi et agrandi notre famille... Notre fils aîné, après avoir d'abord fait des études, a rejoint notre équipe en 2017 après l'obtention de son CAP pâtissier lui aussi. Sa compagne a complété l'équipe en 2021. C'est donc maintenant une aventure familiale. L'entreprise compte à ce jour 2 pâtisseries, 2 boulangers et 2 vendeuses.

Qu'est-ce qui vous motive dans ce métier ?

La boulangerie-pâtisserie est avant tout un métier de passion. On n'y fait jamais vraiment la même chose, on y prépare des souvenirs gustatifs qui, parfois, remémorent des souvenirs d'enfance... Les possibilités sont infinies, on transmet toujours un peu de son âme par le pain ou la pâtisserie.



Comment se passe la journée d'un boulanger ?

Les journées d'un boulanger, ou d'un pâtissier, commencent toujours vers 4h le matin et se déroulent souvent selon un rituel bien rodé. On prépare la fournée pour achalander la boutique de multiples pains et pâtisseries, les viennoiseries sont cuites à partir de 6h pour arriver toutes chaudes à l'ouverture de la boutique.

Les fournées suivantes se succèdent en fonction de la demande de la clientèle, pour qu'elle puisse bénéficier de pain frais tout au long de la journée.

Le reste de la journée est consacré à la réalisation et la préparation de nos produits en vue des fournées du lendemain. Nous travaillons avec des ingrédients de qualité et avons à cœur de proposer à nos clients des produits maison, que ce soit en boulangerie, viennoiserie ou pâtisserie (à l'exception des bonbons de chocolat, fournis par un artisan, et des pâtes de fruits). La période de Noël, de l'Épiphanie et de Pâques sont particulièrement intenses !

Comment se décide ce que vous proposez, des sortes de pains ou de pâtisseries qui sont fabriquées dans votre boulangerie ?

Elles sont décidées avant tout en fonction des saisons, nous ne proposons par exemple pas de fraises en hiver, mais plutôt de la clémentine par exemple...

Chaque membre de l'équipe soumet son idée et nous essayons de varier les saveurs ! Nous écoutons aussi les suggestions et envies de nos clients...



Les fêtes de fin d'année sont bientôt là, que nous conseilleriez-vous ?

Comme chaque année, plusieurs bûches, pâtisseries ou glacées, sont au programme. Avec une mention spéciale pour la Choconuts, avec sa mousses au chocolat à l'ancienne, ses noisettes torréfiées et son crémeux chocolat, alliance du croquant et du coulant ou encore l'Ambre, une douceur au caramel d'antan et ses poires flambées. Pour accompagner vos plats de fêtes, le Médieval sera l'allié idéal pour un mariage réussi avec tous vos fromages, le Viking mettra en valeur votre saumon fumé préféré et le Moisson ou la Chia pep's votre foie gras...



Un dernier mot pour les jeunes qui voudraient se lancer dans ce métier ?

Comme nous l'avons dit, la boulangerie-pâtisserie est un métier de passion avant tout, qui impose de nombreuses contraintes horaires, sociales ou familiales, qui nécessite beaucoup de travail et de savoir-faire. Il faut être prêt à ne pas compter ses heures ! Mais l'idée de créer et de voir les sourires sur les visages de nos clients permet de garder la motivation et procure la satisfaction nécessaire à la poursuite de l'activité... C'est un métier qui a encore de très belles années devant lui et surtout c'est un métier qui recrute !

