

Grand angle

Les artisans du Loiret sous



PASSION. Stéphane Langevin et José vont passer de très longues journées en cuisine pour confectionner bûches et petits fours dégustés lors des fêtes de Noël. PHOTO FRANCK LEROUX

Plus que quelques jours avant le passage du Père Noël et les traditionnels repas de famille. Dans les cuisines des artisans du Loiret, l'effervescence est à son comble.

Laetitia Roussel

laetitia.roussel@centrefrance.com

Le ballet des employées est parfaitement rôdé. Derrière les comptoirs où praslines, chocolats et autres douceurs font saliver les clients, elles conseillent, servent, emballent, facturent... Sous le regard amusé de l'imposante statue de bois qui marque l'entrée de la boutique **Mazet** à Montargis, « la maison historique de la véritable prasline de Praslin ».

À quelques jours de Noël, la confiserie doit faire face à un fort pic d'activité tandis que les réserves de son site de production (situé à quelques kilomètres) se vident, elles, petit à petit. « La période qui s'étend de Noël à Pâques représente 80 % de notre activité », confie Benoît Digeon, à la tête de l'en-

treprise familiale depuis plusieurs décennies.

Une saison que les équipes de Mazet préparent depuis le mois d'août et qui s'annonce sous les meilleurs auspices. « Contrairement à l'année dernière, nos trois secteurs d'activité - le détail, l'export et la revente - sont en hausse ». Avec la production (augmentée) pour les fêtes, des chocolats et des très réputées praslines, les équipes ont été renforcées par quatre « saisonniers ».

De 2 heures à 19 heures en cuisine

Dans la cuisine de la pâtisserie La Gâtinaise, à Dondonville, ce sont les heures de travail qui sont revues à la hausse. « Les fêtes, c'est une période durant laquelle on ne dort pas beaucoup », sourit Stéphane Langevin.

D'un geste précis et méthodique, il lisse le bava-

rois aromatisé sur la génoise, tandis que son employé, José, s'applique à recouvrir les bûches de crème. Durant la période des fêtes, les plages de travail s'étendent de 2 heures du matin à 19 heures. Et ce, quotidiennement. « Mon prochain jour de congé sera le 5 janvier ! ».

À son compte depuis 14 ans, Stéphane Langevin peut compter sur le coup de main de « proches » comme sa fille, en école hôtelière, qui sera chargée de réaliser les 3.000 petits fours sucrés et salés. « Le plus important, c'est de ne pas se faire surprendre. 60 % du travail pour les fêtes de Noël réside dans l'organisation », assure-t-il, soulignant le rôle prépondérant de sa femme, Cristelle, qui officie en boutique. Car, en plus des commandes des particuliers et des entreprises, il ne faut pas léser la vente en magasin.

Un équilibre à trouver pour satisfaire la clientèle. « C'est notre force par rapport aux grandes surfaces : des produits et un service

de qualité. C'est là-dessus que nous (*les artisans, nldr*) pouvons nous battre. Car au niveau prix, ça ne sera jamais possible... ».

60 kilos de homard

C'est avec la même exigence de qualité que Christophe Geoffroy, cogérant du traiteur Lenormand, à Fleury-les-Aubrais, et ses équipes vont préparer les

200 commandes attendues pour Noël. « À quelques jours du réveillon, nous commençons les préparations. Comme l'épluchage des 90 kg de pommes de terre ! », déclare-t-il. Dès ce week-end, la cadence de travail va monter d'un cran pour atteindre son point d'orgue, mardi. « Il nous faut travailler plus vite et de très grosses

quantités. Pour nous, Noël, c'est 60 kg de homard et autant de foie gras ».

Un rythme intense et des journées à rallonge que compense le plaisir de travailler des produits nobles, dans une ambiance conviviale. Du plaisir en cuisine qui doit se retrouver dans l'assiette du client dont le ticket moyen double. A minima. ■

L'épicerie fine a la cote



CADEAUX ■ Plus de 2.500 références dans le nouvel établissement Vinithèque (ouvert depuis avril) situé en face de la cathédrale à Orléans... De quoi trouver son bonheur pour confectionner un « panier garni » de produits raffinés, régionaux et à tous les prix. Une idée cadeaux qui fait sensation auprès des gourmands et gourmets.