

swissbaker-blog

Ce que mon mari n'a pas encore réussi à faire : m'arracher la tête

Les hommes de la production aimeraient parfois arracher la tête des femmes de la vente ! Mon mari ne l'a heureusement jamais fait ! Mais venons-en au fait : la production et la vente sont un tout. Il faut communiquer et échanger les nouvelles. Seules les vendeuses savent ce que souhaitent les clients, et seule la production sait précisément ce que contiennent le pain, les pâtisseries et autres produits.

Mais au final, la vente des excellents produits faits maison par le personnel du magasin ne va pas pour autant de soi dans toutes les boulangeries-pâtisseries ! On entend encore et toujours ce genre de remarques : « Ceux qui travaillent au magasin ont la belle vie. Ce n'est vraiment pas très compliqué de vendre quelques petits pains. Tout le monde peut le faire ! » Mais c'est totalement faux – l'aptitude à la vente n'est pas donnée à tout le monde. Par ailleurs, chère lectrice, cher lecteur, avez-vous déjà vu un boulanger qui rit toute la journée ? Le bon placement des succulents produits est également extrêmement important. Chez nous, ils sont déplacés et replacés tout au long de la journée. Lorsqu'on se rend le soir dans une boulangerie, on voit en général toute



Gérald et Margrit Saudan dirigent Saudan-Zurbuchen SA à Fribourg.

de suite ce qui se vend le mieux dans une vitrine, parce que l'emplacement est généralement vide. Une réflexion faite dernièrement par ma fille m'a fait réfléchir. Au cours d'une petite excursion en Suisse, elle a eu faim et voulu manger un petit pain. Le hasard faisant bien les choses, j'ai vu une enseigne de boulangerie dans notre rue. Nous y sommes donc allées. A la caisse, j'ai vu qu'il y avait encore des petits pains derrière la vendeuse. Je me suis dit que nous étions sauvées. Mais tout à coup, ma petite fille m'a

chuchoté : « Allons-nous-en maman. Ce n'est pas une boulangerie. C'est un kiosque et j'aimerais un petit pain. » Chères et chers collègues, enlevez tous les bonbons et chupa chups qui se trouvent près de la caisse, et remplacez-les par des spécialités maison. Les enfants trouveront les bonbons même s'ils sont cachés au fin fond du magasin. Et leur mère devra évidemment traverser tout le magasin parce que les enfants aiment généralement passer beaucoup de temps devant les sucreries.

Soyez fiers de vos produits, vous êtes les seuls à pouvoir confectionner et vendre de magnifiques produits régionaux – pour autant que tous les membres de l'équipe de vente les aient testés et soient convaincus de leur excellence. Vous les vendrez ainsi assurément. Le caractère unique est tellement important.

Margrit Saudan-Zurbuchen

Margrit Saudan aime la nature, ses enfants, son mari. Elle adore bouger. Elle a travaillé pendant dix ans comme pâtissière-confiseuse en Suisse et sur un bateau de croisière. A présent, elle est fière de travailler depuis douze ans en vente dans sa boulangerie. Le métier est passionnant, et aucune minute ne ressemble à une autre. Le « röstigraben » entre Allemands et romands est aussi perceptible chaque jour. Depuis cette année responsable du commerce de détail dans le canton de Fribourg.

Les swissbaker-blogs sont tous sur www.swissbaker.ch. Ils sont le reflet de l'opinion de leur auteur. « panissimo » décline toute responsabilité quant à l'exactitude de leur contenu.

Mutations : juillet

Admissions Romandie et Tessin
Neuchâtel : Marie Mas, 2000 Neuchâtel. **Vaud :** Boulangerie l'Ancienne Forge, Alexandre Ottonin, 1405 Pomy.
Démissions Romandie et Tessin
Vaud : Alain Pierrot, boulangerie-pâtisserie, 1348 Le Brassus.
Résumé pour la Suisse
 Total des admissions : 5 (2 sans commerce), total des démissions : 6 (1 s.c.) **Suisse allemand page 26**

Tableau comparatif des farines de froment

A l'approche de la Fête du blé et du pain, Olivier Ducommun a fait paraître au début du mois « Le secret de Maître Cornille suivi de Tableau des farines de froment ».

De nombreux ouvrages consacrés à la boulangerie-pâtisserie proviennent de France. La dénomination et le type de farines utilisées sont cependant différents de ceux employés en Suisse. Fort de ce constat, le responsable de la librairie lausannoise La Mie a eu l'idée de publier un tableau comparatif. Sébastien Knecht, respon-

sable de l'Ecole professionnelle Richemont, a participé à son élaboration.

Triste nouvelle

« Le secret de Maître Cornille » complète la brochure. Publiée pour la première fois en 1866, la nouvelle d'Alphonse Daudet est malheureusement très actuelle.

La publication peut être commandée par courriel (lamie@citycable.ch) ou sur les sites www.librairielamie.ch et www.librairie-dulac.ch.

