



## Bergerac

PUBLIREPORTAGE

# Aux Péchés de Cyrano fait peau neuve

**73 Rte de Bordeaux.** Sylvie et Bruno Jeandel ont repris la boulangerie «Aux Péchés de Cyrano» en 2008. Après 8 ans au sein de la structure, les artisans viennent de réaliser de nombreux travaux .



✚ Le couple d'artisans travaille ensemble depuis 1998.



**V**osgiens d'origine, Sylvie et Bruno Jeandel ont quitté leur terre natale en 1988 pour rejoindre le sud-ouest.

Lui est pâtissier de formation, elle a étudié dans l'enseignement. Depuis 1998, ils travaillent ensemble. Après 20 années passées à Talence, ville dans laquelle ils ont créé leur première pâtisserie-chocolaterie de quartier, les artisans sont tombés sous le

charme de cette boulangerie fondée dans les années 2000. Parents de deux garçons et grands-parents d'une petite fille de 2 ans et demi, Sylvie et Bruno essaient de concilier vie de famille et vie d'artisans.

En reprenant la boulangerie fondée par Monsieur Brunet, le couple a dû développer et apprendre la boulangerie. Avec leur savoir-faire de pâtissier et chocolatier, l'établissement a pris un grand virage pour proposer une grande gamme de pâtisserie et de

chocolats sous toutes les formes.

## L'expérience porte ses fruits

Fort d'une solide expérience dans ce métier, le couple se lance aujourd'hui dans son investissement professionnel le plus abouti.

C'est dans un établissement totalement rénové et équipé d'un nouveau mobilier que les patrons et toute leur équipe viennent d'inaugurer la nouvelle boulangerie-

pâtisserie-chocolaterie. Tout comme ils l'ont déjà fait durant les années précédentes, les artisans s'affairent à produire le meilleur de leur savoir-faire. À l'image de l'obtention de la certification pour la Bagatelle (lire ci-dessous) et du croissant d'après Bagatelle, les artisans bergerois continuent de se former et de faire évoluer leur structure. Entouré de jeunes employés et d'apprentis, le couple se met en quatre pour satisfaire l'ensemble de ses clients.

### LA SEULE BAGUETTE LABEL ROUGE EN DORDOGNE

Elle mesure entre 50 et 55 cm pour 5 à 6 cm de large, pèse 250 g et a subi 5 coups de lame : c'est la baguette Bagatelle, la fierté de toute l'équipe des Péchés de Cyrano. Depuis juin 2015 avec le concours de la «Mिनoterie Bourseau», toute l'équipe et plus particulièrement le boulanger s'affaire pour obtenir la certification qui leur permet, depuis le mois de juin dernier, de réaliser et vendre la seule baguette Label Rouge du marché. Chaque matin et chaque soir, le boulanger doit remplir un cahier sur lequel il pointe ses productions et les ventes de la journée. Et si une baguette ne remplit pas l'exigeant cahier des charges, celle-ci est déclassée. Dans le même esprit, la boulangerie réalise le croissant d'après Bagatelle. Un croissant très feuilleté, très alvéolé, très riche grâce auquel l'établissement a été qualifié en août dernier.





## CÔTÉ BOULANGERIE :

Dans leur atelier, Sylvie et Bruno Jeandel n'utilisent que des farines CRC® (Culture Raisonnée Contrôlée). De même, le couple ne travaille qu'avec des levains naturels. Du savoir-faire des boulangers naît toute une gamme de pains ordinaires et spéciaux.



«Notre boulanger répond également aux différentes demandes des clients» explique Sylvie Jeandel. Ludovic Sicard est boulanger aux Pêchés de Cyrano depuis un peu plus de 2 ans. «C'est avec lui que la Bagatelle est née au sein de notre boulangerie» complète Sylvie Jeandel.

## CÔTÉ PÂTISSERIE :

Elles sont colorées et ornent les vitrines réfrigérées. Ces pâtisseries, dans lesquelles Bruno Jeandel exprime sa fantaisie et son savoir-faire, font frémir les papilles des clients. La pâtisserie traditionnelle a toute sa place dans la vitrine, toutefois, Bruno



Jeandel aime aussi se faire plaisir et faire plaisir aux clients en leur proposant de nouvelles saveurs, de nouvelles textures... Et pour permettre de les découvrir, le couple réalise, tous les premiers week-ends du mois, des demi-pâtisseries au tarif unique de 1€ la pièce. Pour réaliser ces délicieux mets, Bruno est accompagné d'Adrien Carniel, pâtissier formé dans les locaux.

## CÔTÉ CHOCOLATERIE :

Le chocolat est la seconde grande passion de Bruno Jeandel mais aussi celle de Sylvie. «Le chocolat est un travail d'équipe» assure Sylvie. Lui à la technique, elle à la décoration. Telle une pièce de théâtre, le couple met en scène les différentes saveurs



exprimées par les fèves de cacao sélectionnées avec beaucoup de soin par le chocolatier Michel Cluizel en Normandie. Le cacao, venu de toute la planète, est accommodé de saveurs du terroir périgourdin. Ainsi sont nés dans le laboratoire des Pêchés de Cyrano : Le grain d'or au Monbazillac, le pavé de Bergerac à la nougatine et au praliné croustillant mais aussi le Croquinoix au praliné feuilleté et son croustillant à la noix.



## TRANSMETTRE LE SAVOIR-FAIRE

Sylvie et Bruno Jeandel sont particulièrement attachés à la transmission du savoir-faire et de leur passion. Cette année, trois apprentis occupent les rangs de la structure bergeracoise. Deux jeunes pâtisseries opèrent aux côtés de Bruno et Adrien. Tous deux âgés de 16 ans, l'un étudie aux Compagnons du Devoir à Bordeaux, l'autre au CFA (Centre de Formations des Apprentis) de Boulazac. Ces deux jeunes apprentis effectuent leur deuxième année dans la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie. «*Ce sont deux apprentis très motivés*» relève Sylvie Jeandel. Cette année, un troisième apprenti a rejoint l'équipe. «*C'est un jeune homme de 16 ans qui effectue un apprentissage en vente. Il étudie au CFA du Grand Bergeracois et a un gros potentiel. On va tout faire pour qu'il réussisse*» complète Sylvie Jeandel. Et du côté de la boulangerie, cette année, le couple d'artisans n'a eu aucune demande, ce qui pourrait laisser les portes ouvertes à un éventuel poste d'apprenti à partir de l'an prochain.



Ils travaillent  
aux Péchés de  
Cyrano



**LOLITA SANTRAIN**  
26 ANS, VENDEUSE



*Je suis heureuse de travailler dans une belle entreprise, spacieuse et avec une bonne équipe. On remercie les clients qui font vivre notre entreprise.*

**ANGÉLIQUE RIBÉRA**  
24 ANS, VENDEUSE



*Je suis très fière de travailler dans une boulangerie aussi moderne et de partager cette expérience avec toute l'équipe.*

**ADRIEN CARNIEL**  
24 ANS, PÂTISSIER



*J'ai fait mon apprentissage ici. Après avoir travaillé dans d'autres entreprises je suis revenu ici pour l'ambiance familiale.*

**LUDOVIC SICARD**  
34 ANS, BOULANGER



*Ce qui me plaît, c'est de travailler la Bagatelle parce qu'on la travaille différemment. Ce travail, c'est une véritable passion pour moi.*

**ADRESSE :** 73 Route de Bordeaux, 24100 Bergerac

**TÉL. :** 05 53 57 02 47

**HORAIRES :** Du mercredi au lundi · 07h - 13h15 / 15h - 19h15

Dimanche 07h - 13h (fermé le mardi)