




L'ATELIER UN BAIN AU CHOCOLAT

Entretien avec Mr. GAUDET, Maître artisan Pâtissier et chocolatier, dans son magasin Un bain au chocolat 4 rue saint Vincent à Dax.

Être maître artisan pâtissier et chocolatier demande beaucoup de rigueur. C'est un métier difficile car nous faisons beaucoup d'heures. Une petite journée de travail dure entre 8h et 9h et les plus éprouvantes durent jusqu'à 16h. Le magasin ferme ses portes 15 jours dans l'année, ce qui veut dire que je n'ai que 15 jours de vacances par an. Concilier une vie de famille avec son travail est compliqué car nous sommes toujours en décalés. Nous ne proposons pas uniquement des chocolats mais aussi des pâtisseries, des sandwichs et des glaces artisanales que nous confectionnons nous-même. Nous travaillons régulièrement de nouvelles recettes afin de satisfaire et de faire découvrir de nouvelles saveurs à notre clientèle. Il est important de savoir que tout ce que nous produisons est conçu dans notre atelier et réalisé par mes pâtissiers et moi-même. La qualité des produits est primordiale dans nos réalisations. Nous expérimentons beaucoup afin qu'il y est régulièrement de la nouveauté. Une journée type dans notre atelier commence à 5h du matin en semaine et 4h du matin le samedi et dimanche. Nous faisons d'abord l'inventaire des invendus et trions ce qu'il y a conserver et jeter.



Ensuite, nous faisons la mise en place et commençons à réaliser ce que nous devons faire, chocolats, commandes de gâteaux, préparation de sandwichs... Nous pouvons aussi réaliser les différentes commandes pour nos approvisionnements, la réception de livraisons... Le métier est très varié et il faut surtout savoir être polyvalent. Se spécialiser dans la chocolaterie n'est pas conseillé car aujourd'hui il faut d'avantage faire preuve de polyvalence et être capable de pouvoir exécuter différentes tâches. Je conseille l'apprentissage car il garantit une vraie qualification et une expérience professionnelle riche.

Les élèves de l'atelier relais

