



Baillardran, le canelé en famille

Aude Ferbos

En 1988, le pâtissier Philippe Baillardran érige le canelé bordelais en produit star. Succès. Sa femme, Angèle le rejoint pour développer les boutiques. Et, aux manettes de l'école de canelés qui ouvre en avril, leur fils William Angèle Baillardran gère la communication, le recrutement et les fournisseurs. Son fils William prend en avril la tête de l'école des canelés. Photos Quentin Salinier

Moules à canelé.
« Le canelé ? C'est Bordeaux ! » glisse une cliente de la boutique Baillardran des Quinconces, en haussant les épaules. Une évidence, peut-être. Une réussite, en tout cas, pour la maison qui, depuis 1988, a tout misé sur ce petit gâteau artisanal au parfum de vanille, flambé au vieux rhum en fin de cuisson. Si la recette exacte est gardée secrète, les ingrédients utilisés sont la simplicité même : de la farine, des œufs, du lait, du sucre, de la vanille et du rhum. Mais c'est dans leur mélange précis que se nichent le secret d'une bonne pâte et la dualité des textures : le cœur moelleux et le croquant de la robe caramélisée.

L'origine du canelé (1) remonterait au XVI^e siècle. Pour Baillardran, l'histoire commence en 1988 sous la toque de Philippe. Fils de Raymond, pâtissier traditionnel bordelais installé rue Judaïque, il fait ses premières armes à Cleveland, aux États-Unis. À son retour, il a une idée novatrice. « Il décide d'ériger le canelé en produit star, unique », expose son épouse, Angèle. « Tous

les petits Bordelais sont élevés au canelé. On dit que c'est un gâteau de peu pour gens de rien », souffle-t-elle. N'empêche, il fallait y penser, et surtout oser. « C'était un sacré pari économique, et humain » poursuit Angèle. Et payant : l'engouement est immédiat. La première boutique dédiée ouvre au centre commercial de Mériadeck. Très vite, une deuxième officine est inaugurée rue Porte-Dijeaux. La machine s'accélère.

Angèle, devenue huissier de justice, lâche son étude et rejoint l'aventure en 1996 : elle gère la communication, le recrutement et les fournisseurs. Aujourd'hui, Baillardran compte 17 points de vente (dont 16 sur l'agglomération de Bordeaux, Arcachon et Bègles), 120 salariés dont 30 pâtissiers et un chef pâtissier. Chiffre d'affaires annuel : 8 millions d'euros. En moyenne, 20 000 canelés sont fabriqués et vendus quotidiennement. Mais le chiffre peut quadrupler en période de fêtes. Inchangé

Ce succès n'est pas venu tout seul. Les Baillardran ne laissent rien au hasard. À commencer par le soin accordé à la préparation des canelés. « Nous les goûtons tous les jours », explique Angèle Baillardran. Histoire de vérifier que le gâteau du jour est le même que celui de toujours. « Rien n'est plus moderne que la tradition », assure Angèle Baillardran. « Et nos clients s'y retrouvent : la recette, inchangée depuis plusieurs décennies, fait partie de leurs souvenirs d'enfance. »

Dans les années 2000, certains magasins sont réaménagés en salon de thé.

Mais si la marque continue de miser sur sa madeleine de Proust bordelaise, elle ne tourne pas pour autant le dos à l'innovation. La preuve avec le canelé pur vanille : à la vanille de Madagascar et sans alcool ; le canelé au chocolat ; les macarons (pour lesquels les pâtissiers de la maison ont été formés chez Pierre Hermé) ; la nougatine ; les chocolats et les pâtes de fruit.

Décoration millimétrée

En coulisses, les moindres détails sont calculés. Les boutiques ? D'abord, elles sont toutes implantées à des endroits stratégiques de la ville. Dès les années 2000, certains magasins sont réaménagés en salon de thé, pour y déguster plus confortablement la spécialité de la maison, accompagnée d'un café. La décoration est très étudiée : du rouge bien sûr, toujours le même (Pantone 186 C), des photos de Bordeaux aux murs, des hôtessees tirées à quatre épingles, et des vitrines attrayantes, où les automates font leur show. « Je me suis inspirée des vitrines des Galeries Lafayette à Paris », glisse Angèle Baillardran, qui va dénicher les tendances jusqu'à New York, ou Miami. C'est ainsi que les codes Baillardran ont été adaptés à la mode Andy Warhol il y a quelque temps. Un sens aigu du marketing qui inspire aussi de judicieux partenariats, comme celui initié avec l'office de tourisme : un canelé est offert à chaque touriste participant à



une excursion collective. Le bus s'arrête juste devant la boutique des Quinconces. Futé. Que dire encore des canelés proposés en dessert par McDonald's ? « Une association qui a pu toutefois nous être reprochée », regrette Angèle Baillardran, qui ne manque pas de répartie. Des clients repèrent une souris dans une boutique Baillardran ? La maison répond par l'humour sur les réseaux sociaux en « accusant » Ratatouille. Bref, toute occasion est bonne pour rebondir.

L'école du canelé

Et c'est ainsi qu'en avril, la société inaugurerait un nouveau concept, au 36, place Gambetta à Bordeaux, dans un quartier en pleine restructuration : une école de canelés, en partenariat avec L'Atelier des chefs. Les professeurs proposeront des cours quotidiens pour apprendre à les cuisiner en version classique, mais aussi déclinés en mode sucré ou salé (76 euros les deux heures de cours). L'adresse comptera aussi une boutique et un salon de thé rénové par l'architecte Arthur Constantopoulos. « Ce site sera vraiment une vitrine de la marque. Derrière une grande fenêtre vitrée, les passants verront nos pâtisseries fabriquer les gâteaux en direct », détaille Angèle Baillardran. « Nous vendons des produits artisanaux, naturels, sans OGM ni conservateurs, autant le prouver. » Aux commandes de ce nouvel « espace symbolique », une nouvelle tête : William Baillardran, 20 ans, le fils du couple. L'histoire continue.

(1) Peut aussi s'écrire cannelé. ■