

« Plaisirs et Gourmandises » : Jérôme Senaille, l'artisan qui gravit avec excellence les podiums.

Le métier d'artisan boulanger reste un métier principalement enfoui dans l'ombre mais ce n'est pas toujours le cas.

Jérôme Senaille, 45 ans, artisan boulanger et propriétaire de la boulangerie « Plaisirs et Gourmandises » à Villeneuve d'Ascq nous dévoile comment il arrive à se mettre à l'avant du podium grâce à la magie de ses mains.

Comment vous est venu votre passion pour la boulangerie ?

Je suis né dedans, la boulangerie est un héritage familial, moi je suis fils de boulanger. Mais j'ai aussi déclenché une passion par les concours.

Quel type de concours avez-vous fait ?

Les concours que j'ai pu faire sont : le concours de la meilleure baguette tradition, du meilleur croissant, de la meilleure galette, il y'a tellement un panel de concours qui existe.

Moi j'ai gagné le meilleur éclair des Hauts de France, la tarte au sucre où à un concours international je suis arrivé 3^{ème}. J'ai récemment fait la coupe de France de pains au chocolat où j'ai fini quatrième. Je suis toujours fier de mon équipe, j'ai le rôle du leader, de les monter vers le haut et moi ça m'épanouie. Mais les concours ça fait partie des challenges qui redynamise un peu le monde du travail de l'artisanat sinon on resterait à tout le temps faire la même chose. J'ai besoin de ce côté fun dans mon métier.



Jérôme Senaille, artisan boulanger
©SolèneLenoble

Comment faites-vous pour participer à ces concours ?

Ça se passe sur inscription, il y a soit des concours où tous les artisans peuvent participer, en général ce sont des concours qui sont organisés par la fédération soit ce sont des concours qui sont un peu plus réputé et là c'est sur candidature.

Quelle est votre petite victoire quotidienne, hors concours, qui vous rend fier dans votre travail ?

Ma petite victoire quotidienne c'est quand les clients viennent me voir et me font des compliments, ça c'est top et surtout se dire aujourd'hui on en est là alors qu'il y a 10 ans des gens n'auraient pas misé sur moi. On a beau être un métier juste alimentaire, on participe à chaque événement de la vie. Quand il y a un anniversaire il faut un gâteau, un batême ou une naissance il faut une pièce montée, même aujourd'hui pour les enterrements les gens ont tendance à faire une réception. On est présent tout au long d'une vie et grâce à ça on a une relation différente avec les clients en tout cas dans mon entreprise. C'est important pour moi.

Pour finir, comment expliqueriez-vous votre métier à des apprentis boulangers ?

C'est un métier de passion, il faut être courageux, il faut être capable de se remettre en question quasiment tous les jours parce qu'aujourd'hui tout avance très vite, il faut se remettre au goût du jour. C'est un métier où ça s'apprend à l'école mais il faut aussi pratiquer, c'est comme faire du vin, il faut pratiquer pas juste suivre une recette.