

Quand le Parlement raconte l'entreprise artisanale

Focus sur la pâtisserie Henri Desmoulins implantée à Villefranche-sur-Saône dans le Rhône



par Elisabeth Lamure
sénatrice du Rhône,
présidente de la délégation sénatoriale aux entreprises,
vice-présidente de la commission des affaires économiques du Sénat

La belle histoire sucrée d'Henri Desmoulins



Dans la famille Desmoulins, on est pâtissier de père en fils. Henri arrive en 3^{ème} génération, et son épouse Laure s'investit de plus en plus dans cette entreprise qui ne cesse d'innover.

Si Henri est « né dedans », il avoue pourtant avoir vraiment acquis la fibre au contact des professionnels qui l'ont formé. Son expérience repose sur les deux types de « maisons » où il a appris : les boutiques, où l'on évolue dans des schémas plus traditionnels, qui pour autant n'empêchent pas la nouveauté, et la restauration où l'on apprend davantage la créativité, la petite note personnelle dans l'assiette sera la signature qui fera la différence.

Cette complémentarité a conduit Henri à s'imaginer pâtissier autrement : « nous cherchions comment faire du sur-mesure, l'idée est née en une soirée de coupler l'événementiel et la transmission du savoir-faire » explique Laure. C'est ainsi qu'ils installent un laboratoire moderne pour leurs préparations, et suffisamment vaste pour y organiser des cours de pâtisserie. En réinventant le wedding-cake à la française, Henri séduit les futurs mariés ; pas moins de 150 mariages cet été ont mis à l'honneur ses magnifiques desserts, qu'il sait adapter à l'ambiance du mariage : le style, les codes couleur, la décoration, seront pris en compte pour élaborer le gâteau personnalisé. En ouvrant son laboratoire à des passionnés de pâtisserie traditionnelle française, il crée une véritable « école du sucré », où l'on vient apprendre la confection de la forêt noire, des macarons, ou des bûches en prévision des fêtes.

« Nous sommes des disciples de Gaston Le Nôtre »



Henri Desmoulins est depuis longtemps convaincu que les métiers de bouche français sont les meilleurs du monde « mais nous sommes dans notre bulle, on ne réalise pas la valeur de ce patrimoine français, les jeunes étrangers dépensent des milliers d'Euros pour venir se former en France, pour acquérir ce qui manque dans les préparations culinaires des pays du monde : la finesse. » Très attaché à transmettre son savoir-faire, il accorde beaucoup d'importance à la formation des apprentis selon l'image qu'il veut donner de la pâtisserie, il travaille avec eux en équipe,

« *nous sommes là pour nous faire plaisir* » Si hommes et femmes travaillent différemment, il constate que dans ce métier les filles sont de plus en plus nombreuses, qu'elles ont l'œil rapidement exercé, et apportent une touche de finesse dans leur travail.

La cuisine a le vent en poupe, ses métiers sont médiatisés, on découvre des chefs en pâtisserie qui sont des artistes. En inventant la pâtisserie événementielle, Henri Desmoulins participe à l'évolution de la pâtisserie française, qui reste avant tout un plaisir gourmand.