

10 janvier 2013

Success story.

Comment Gérard Bechler est devenu le « pâtissier des stars » en Californie.



Gérard Bechler entouré de sa sœur Monique et de son frère Jean-Pierre, par ailleurs président de la section de Colmar de la Chambre de métiers d'Alsace, dans la boulangerie familiale de la rue Charles Widor à Colmar : le Californien d'adoption revient en Alsace une fois par an et téléphone à son frère et sa soeur tous les dimanches. Photo Thierry Gachon

Parti d'Alsace il y a presque 30 ans avec 2000 dollars en poche, le Colmarien Gérard Bechler, décoré par la Chambre de métiers d'Alsace vendredi dernier, est un pâtissier comblé en Californie.

Simone Morgenthaler l'a baptisé « le pâtissier des stars ». Un surnom qui correspond à la réalité et qui, en même temps, est surfait. Car Gérard Bechler a beau avoir pour clients la crème du show-biz américain qui coule des jours paisibles sur la côte californienne, John Travolta, Clint Eastwood et autres sont d'abord des clients, des connaissances, des amis pour certains. Mais avant tout « des gens comme vous et moi ». « Je ne les vois pas comme des stars. John Travolta m'a dit un jour : « Quand tu démarres dans le show-biz, tu es prêt à tout faire pour être reconnu. Et quand tu es reconnu, tu es prêt à tout pour ne plus l'être. »

« Pour ma part, je n'ai pas la grosse tête », indique encore Gérard Bechler lorsqu'on lui fait part de cette étiquette de « pâtissier des stars. « Oui, tout le show-biz défile à la pâtisserie mais c'est parce qu'ils habitent dans le secteur de Pacific Grove où je suis installé », explique-t-il avant d'ajouter : « L'ego, c'est comme le cholestérol : il y a le bon et le mauvais. Il faut trouver le bon équilibre de la balance entre l'humilité et l'insolence ».

D'ailleurs, s'il a fait des gâteaux pour le pape Jean-Paul II, pour Arnold Schwarzenegger ou André Agassi, vous avez peu de chance de trouver une photo de ces célébrités en compagnie de Gérard. Par contre, les photos des gâteaux d'anniversaire de Jack Nicklaus et de bien d'autres sont en bonne place dans son album personnel. Car Gérard Bechler, avant de se faire une place au soleil, est avant tout resté un pâtissier, artisan passionné revendiquant de travailler à mi-temps : « douze heures par jour ». « Quand je suis enfermé dans mon labo, je pourrais vivre n'importe où dans le monde. »

L'histoire de cet homme au regard rieur est atypique. Après son apprentissage chez son père, Armand Bechler, à la boulangerie-pâtisserie familiale de la rue Charles Marie Widor à Colmar, Gérard travaille d'abord en Normandie, au sein de la maison Dupont, qui compte en son sein un meilleur ouvrier de France. Après un retour dans l'entreprise familiale, Gérard devient, en 1979, chef pâtissier de l'Auberge de l'III, à Illhaeusern. Il y reste près de cinq ans. C'est là, un soir de réveillon, qu'il rencontre une jeune femme, « jolie blonde » qu'il épouse en 1982, aux États-Unis déjà. « Le lendemain de ma rencontre, je suis allé voir le chef, Paul Haeberlin, pour lui demander si elle pouvait être prise en stage. »

Tous deux travaillent à l'Auberge de l'III jusqu'en juin 1984, date du grand départ pour les États-Unis. « Dans la vie, les choses se font ou ne se font pas. On avait cherché à monter quelque chose dans le secteur de Colmar mais on n'avait rien trouvé. Alors, on a décidé de partir, dans un moment de folie. Notre fille avait deux mois, nous avons 2000 dollars en poche... Quitter un établissement trois étoiles où il fallait attendre six semaines pour avoir une table pour ouvrir une pâtisserie française dans un bled de 17 000 habitants, ce n'est pas évident. Ça nous a pris six mois pour transformer un magasin de chaussures qui venait de fermer en pâtisserie. Mais pendant deux ans ou trois ans, ça a été la galère. »

La visite, en 1987, du pape Jean-Paul II à Carmel, ville voisine de Pacific Grove, dont Clint Eastwood est le maire, marque un tournant pour Gérard, choisi pour confectionner les desserts. « Le bouche-à-oreille a commencé à fonctionner et ça a vraiment démarré », explique le patron de la pâtisserie Bechler de Pacific Grove qui reconnaît que « c'était dur au début ». « Il ne faut pas imaginer que parce qu'on est en Californie, tout est facile. Pendant les six premiers mois, on a proposé du trois-étoiles et avec ma femme, on s'est aperçu qu'on allait droit dans le mur. Aux États-Unis, il faut s'adapter, ne pas être borné. Aujourd'hui, je me fais à la fois plaisir et je réponds à une demande. »

Appliquant les conseils de son père pour qui « la meilleure pub est celle des mariages », Gérard compte 5000 desserts de noces à son actif. « Soit 2500 divorces », rigole-t-il, précisant que, « dans ce cas, les gâteaux sont toujours plus petits ».

Si « passion et persévérance » sont les premières qualités qu'il cite pour expliquer sa réussite, Gérard Bechler ne cache pas qu'il « aime les gens ». Ses clients comme son équipe de 13 personnes. « J'essaie de sortir le meilleur de chacun. Comme dans le sport, il faut savoir s'entourer et en sortir le meilleur. Aux États-Unis, être le fil d'un tel ne compte pas. Il faut bosser, c'est tout. Dans mon équipe, j'ai pas mal de Mexicains. Des gros bosseurs, capables de débiter à la plonge et de travailler dur pour s'élever dans la hiérarchie. Des gars ponctuels, qui s'entraident pour progresser », indique Gérard Bechler qui a reçu de nombreuses propositions pour que son commerce fasse des petits. Il s'y est toujours refusé. « Je ne suis pas là pour faire du fric. Ce que je veux, c'est m'amuser dans mon travail. Quand je suis dans mon labo, je n'ai pas l'impression d'être au travail. Cela n'a pas de prix. »

Si le business est nécessaire, ce n'est pas ce qui fait avancer Gérard Bechler, pâtissier avant tout. Lequel est persuadé qu'il était écrit quelque part qu'il atterrirait en Californie. « Intuition is the GPS of the soul. » « L'intuition est le GPS de l'âme », dit-on aux USA. C'est vrai que gamin, ma bande dessinée préférée était Denis la Malice puis, adolescent, mon auteur préféré était John Steinbeck. Hank Ketcham, le créateur du premier, fut l'un de mes clients et le romancier a vécu à Pacific Grove. Il n'y a pas de hasard dans la vie. »

le 10/01/2013 à 05:00 par Textes: Laurent Bodin