



ÉRIC KAYSER

LA PASSION DU BON PAIN...
À TRAVERS LE MONDE



« Ce qui m'intéresse
c'est d'avancer, de créer. »

En quelques jours, Éric Kayser peut aller à Singapour pour inaugurer une de ses boulangeries, puis à Hong-Kong pour travailler sur les nouveaux produits mis en vente dans ses boutiques et finir à New York pour animer une émission de cuisine pour une chaîne américaine. De quoi donner le tournis? Plutôt **« devenir un expert pour faire ses valises! »**. Six mois par an, ce maître boulanger voyage ainsi à travers le monde pour garder un œil sur les 130 boutiques Éric Kayser. Selon les surfaces et les pays, elles se déclinent en boulangeries, pâtisseries, restaurants et cafés. Le point commun? C'est le savoir-faire et la qualité des produits sélectionnés. **« Qu'il y ait 1, 10 ou 100 boutiques, ça ne change rien puisque les boulangers conservent les bons gestes »**.

Ces bons gestes, ils sont entre les mains d'Éric Kayser. Avant lui, quatre générations les ont façonnés et améliorés du côté de l'Alsace puis de la Haute-Saône. À Lure, dès l'âge de trois ans, Éric Kayser sait qu'il sera boulanger, il pressent aussi qu'il voyagera beaucoup : ça commencera par le Tour de France aux côtés des Compagnons du Devoir. Après son apprentissage, il rejoint cette communauté pour partager des savoir-faire, il devient formateur itinérant : **« Tous les deux ou trois jours, il fallait changer de ville, à cette époque, c'était plus laborieux pour se déplacer, ça donne une solide expérience »**. Pédagogue et passionné, il est ensuite enseignant pour l'Institut national de la boulangerie-pâtisserie, jusqu'au jour où il se demande **« comment réaliser ce qu'on prêche? »**... en retournant au fournil par exemple.



En 1996, il ouvre sa première boulangerie à Paris, rue Monge. Il est débordé par le succès, les clients font même la queue devant son magasin. Bouche-à-oreille, attrait pour la nouveauté ou tout simplement ses kouglofs... Éric Kayser a trouvé la bonne recette. En coulisses, les pains sont tous fabriqués sur place avec du levain naturel et des farines issues de l'agriculture raisonnée. Pour essaimer **« la bonne parole »**, il accueille des boulangers du monde entier, le temps de les former dans leur pays d'origine. Pour les accompagner dans leurs débuts, une équipe française vient toujours prêter main forte les premiers mois. Avec 130 magasins, dont 70 % lui appartiennent, Éric Kayser pourrait passer sa vie à négocier des contrats, mais il sait s'entourer de personnes compétentes pour l'épauler. **« Moi, je fais bien ce que je sais faire, je m'enferme avec des pâtes à pains et je continue à faire des recettes. »**

De quoi publier des ouvrages sur le pain et la pâtisserie. Le dernier en date? Un livre de recettes



de tartes ; pour les écrire, il s'isole au bord de la mer ou à la campagne, dans une bulle de calme après le tumulte des voyages. Dans ces deux mondes, il garde la même rigueur, racines alsaciennes obligent **« Je suis exigeant ! Heureusement puisqu'il faut respecter un ordre dans les choses, sinon ça ne fonctionne pas »**. L'ordre des recettes, ça c'est évident, l'ordre aussi dans le développement de son entreprise. Avant d'ouvrir une nouvelle boutique il faut repérer les matières premières, c'est le sourcing. Meilleures farines et beurre de qualité sont des valeurs sûres pour obtenir du bon pain ; dans certains pays Éric Kayser aide les meuniers à produire sur place et à développer la filière. Reste ensuite à reproduire la gestuelle apprise auprès du maître boulanger et de ses équipes.

En 2016, Éric Kayser fête les 20 ans de sa première boutique, le plus bel âge pour fourmiller d'idées? **« Ce qui m'intéresse c'est d'avancer, créer... "No limit", j'essaie toujours de faire du bon et du beau »**.

Dans ces deux mondes, il garde la même rigueur, racines alsaciennes obligent.



ÉRIC KAYSER