



Installé au Bignon depuis 15 ans, Franck Médard a créé l'entreprise « Ardélice », spécialisée dans la pâtisserie événementielle. Avec son équipe, il réalise aujourd'hui quelques 70 000 petits fours par an, pour des anniversaires, fêtes et célébrations diverses aux quatre coins de l'hexagone. Et même au delà...



Franck Médard et la pâtisserie événementielle

Pas facile à interviewer, cet homme là ! Fort sympathique, pourtant, sous sa charlotte, et initialement d'accord pour l'interview. Mais... à peine arrivée dans l'entreprise, on se voit asséner : « **Mais on ne va pas parler de moi ! Du métier et surtout de mes jeunes, oui ! C'est ça qui est intéressant !** ». S'il le dit...

Et pourtant... Il y en aurait des choses à développer sur ce jeune quadra au sourire malicieux, titulaire des CAP de pâtissier, boulanger, cuisinier, puis d'un BM en pâtisserie, passé par « **tous les endroits qu'il fallait avoir faits** ». Tout ceci avant une formation complémentaire de commercial, en lien avec ce projet de création d'entreprise bien spécifique, « **une vraie niche !** ». En dehors de ces quelques éléments de CV, on apprendra que le jeune artisan débute seul, il y a 10 ans, dans son grenier et développe sa clientèle par le bouche à oreille. Il est installé dans ces grands locaux fonctionnels de la zone d'activité de la Forêt depuis 5 ans seulement. Point final pour les confidences.

>> « **MON ÉQUIPE, MA FIERTÉ !** »

Alors qu'« Ardélice » prend de l'envergure, et que son jeune patron se fait une clientèle, le personnel s'étoffe. « **Nous sommes aujourd'hui 10, plus 3 ou 4 apprentis**, précise Franck Médard, soudain beaucoup plus disert. **Tous recrutés «au feeling» et formés dans l'entreprise !** ». C'est la grande fierté du pâtissier, qui ne ménage ni sa peine ni son temps, suivant lui-même constamment des

formations, toujours à l'affût d'un challenge nouveau. Ainsi participe-t-il depuis 20 ans à Serbotel, dont il rafle, avec son équipe, presque tous les trophées ! « **Cette année, sur 6 prix en catégorie sucre, nous en avons ramenés 4 !** ».

Les œuvres éphémères de sucre filé réalisées pour le salon 2009, aériennes et colorées, d'une délica-

tesse impressionnante, sont d'ailleurs en vitrine, à portée d'admiration du client...

Les petits fours et pâtisseries d'Ardélice sont donc sur – presque – toutes les grandes manifestations d'envergure de la région, voire bien au-delà. Livrées surgelées, les réalisations gourmandes de l'équipe de Franck ne sont pourtant pas « signées » Ardélice, puisque majoritairement commandées par des traiteurs et restaurateurs. Mais qu'importe ! Ce n'est pas la notoriété que recherche l'artisan : « **Tout est affaire de passion, c'est ça que je veux transmettre à mon équipe ! Nous sommes artisans et même un peu artistes, nous faisons de belles choses tout en gagnant notre vie. C'est tout !** ».

Dans le labo où les photos ne sont pas non plus autorisées – dur, dur ! – les salariés, concentrés, s'activent, avec un matériel à la pointe de la technologie. « **Voici Kévin, et puis Martin**, présente au passage l'artisan. **Ils sont l'avenir de la pâtisserie !** ». Et de jeter un regard vigilant à l'énorme pièce montée en sucre, pour l'anniversaire d'une grande entreprise, à laquelle Martin met la dernière touche.

Quand on est passionné, on travaille sans compter son temps...



« **Celle-là ? Ça représente entre 30 et 50 heures de travail en tout ! Mais c'est pas un problème ! Quand on est passionné, on travaille sans compter son temps...** ».

Tout juste l'homme admet-il « s'arranger » avec son épouse, directrice administrative de l'entreprise, pour préserver quelque vie de famille avec leurs 3 enfants. Et aimer, en dehors de son travail, la plongée sous-marine. Ouf ! On finissait par penser que ce passionné-là ne vivait que par et pour son travail...

C.F.D

Société « Ardélice »
Pâtisserie événementielle surgelée
10 salariés, 3 à 4 apprentis.
Clientèle : restaurateurs, traiteurs, collectivités, entreprises...
Augmentation d'activité de 15 à 20% par an
7 à 8 tonnes de chocolat utilisées par an
PA de la Forêt 44140 Le Bignon
☎ 02 40 26 10 50
www.ardelice.com