

Christophe Vergnaud,
ancien élève du Lycée Professionnel Hôtelier de Poitiers

Depuis mon plus jeune âge, j'ai toujours été attiré par la gastronomie. J'aimais réaliser des plats, des desserts pour faire plaisir à mes proches. À l'âge de 16 ans, j'ai donc entamé des études de cuisinier au lycée professionnel hôtelier de Poitiers. Après l'obtention de mon BEP, je décidais par curiosité de compléter ma formation en pâtisserie. J'ai passé mon Cap de Pâtissier puis mon Brevet de Maîtrise à Poitiers.

Après plusieurs années d'expérience professionnelle dans de grandes pâtisseries chocolateries poitevines puis parisiennes, j'ai voulu m'installer dans ma région.

La concurrence sur Poitiers, en pâtisserie fine, étant importante, il me fallait trouver un autre biais pour m'installer.

Par formation et par goût, je ne voulais pas m'orienter vers la pâtisserie industrielle. Le meilleur moyen de trouver le secteur d'activité dans lequel je pourrais exploiter mon savoir faire, était de se demander qui sont les clients des pâtisseries. Il y a bien sûr les particuliers, mais il y a aussi les traiteurs, restaurateurs, et diverses collectivités. Ces derniers, bien souvent, n'ont pas dans leur structure de pâtissier qualifié. Ils se fournissent un peu partout, au gré du marché, mais sans réel suivi.

En les interrogeant j'appris quelles étaient leurs difficultés d'approvisionnement et décidais d'en faire mes points forts : quantité, qualité suivie et livraisons.

J'avais défini mon secteur d'activité, la pâtisserie en sous-traitance.

En effet, la demande sur Poitiers et les environs était très grande et il n'y avait qu'un seul concurrent direct.

Christophe Vergnaud