

L'ENVOI

LETTRE D'INFORMATIONS DE LESAFFRE PANIFICATION FRANCE

À LA UNE

ISABELLE ET DIDIER VIRTEL

LA FORCE DU COLLECTIF



Pour Didier Virtel, entrepreneur vendéen, la réussite passe par l'épanouissement de ses collaborateurs.

Depuis sa formation initiale de pâtis-sier-confiseur-glacier-chocolatier obtenu à l'école hôtelière de Gérardmer (Vosges), Didier Virtel, natif d'Épinal, n'a cessé de parcourir l'Hexagone et de faire des allers-retours entre salariat et entrepreneuriat. Pendant une dizaine d'années, il fait les saisons d'été et d'hiver en hôtellerie-restauration, en Savoie et Haute-Savoie. Un an après avoir rencontré sa femme Isabelle, il « monte à Paris » en 1993 pour mener une carrière commerciale. Devenu directeur régional au sein du groupe Elior, il prend la responsabilité de 11 boutiques du réseau Pomme de pain, avant de rejoindre le groupe Soufflet en tant que chef de projet marketing pour la marque Baguépi. En 2007, il fait sa première acquisition : une boulangerie-pâtisserie à Boulogne-Billancourt, non loin du stade Roland-Garros. L'affaire est revendue 7 ans plus tard, les effectifs et le chiffre d'affaires ayant été multipliés par deux. Retour au salariat en 2014 : il prend la tête du réseau de franchise Moulin de Païou, basé à Lyon. Quelques années plus tard il choisit de se réinstaller et cherche une entreprise qui reflète ses convictions sur

l'artisanat, ce qui lui tient particulièrement à cœur — « du fait maison, rien que du fait maison à tous les rayons » : c'est en 2021 qu'il s'installe aux Sables-d'Olonne, station vendéenne qui compte 50 000 habitants à l'année et... 240 000 en été ! Son épouse Isabelle, après une carrière dans la communication et les ressources humaines, s'associe pleinement à la reprise de l'entreprise en travaillant avec son mari sur l'organisation, la vente et le management des 22 collaborateurs. À la Maison Virtel, la fabrication est 100% artisanale. « Il y avait déjà un rayon bio, nous l'avons développé, ainsi que le snacking, la pâtisserie, les livraisons auprès des collectivités et des hôtels-restaurants » précise Didier. Parmi les spécialités maison l'on trouve la gâche (brioche vendéenne ovale), lauréate du 1^{er} prix départemental en 2022, ou la baguette La tanchette, du nom d'une célèbre plage sablaise.

L'innovation est permanente : chaque mois est créé un nouveau pain spécial vendu à la coupe ! « L'inspiration vient de l'équipe, ils sont passionnés » insiste Didier, qui va jusqu'à mettre locaux et matières premières à disposition des apprentis afin qu'ils puissent s'entraîner. Un budget est consacré à l'achat de la presse et de livres professionnels mis à disposition des collaborateurs, qui sont encouragés à suivre des formations.

L'ambiance qui règne au sein de l'entreprise crée une émulation et l'équipe a à cœur de participer à des concours. La convivialité s'illustre régulièrement au sein de la Maison Virtel, à travers des événements organisés par la direction ou par les salariés : repas annuel animé par un magicien mentaliste, sortie en bateau, pique-nique... autant de moments de partage qui contribuent au plaisir de travailler ensemble.

Pour les matières premières, Didier attribue une « mention spéciale » à la minoterie Girardeau à Boussay (44) pour la farine de pains bio — « Je trouve que c'est la complice idéale » — et Lesaffre, tout particulièrement Stéphane Lacroix, directeur commercial France : « Chaque boulangerie est spécifique, ils s'adaptent, comme leurs produits, ils sont à l'écoute et apporteurs de solutions. »

👍 Il nous fait confiance : Didier utilise L'hirondelle bleue, la 1895, et L'Hirondelle Or.

Maison Virtel

39 rue Séraphin Buton
85180 Les Sables-d'Olonne

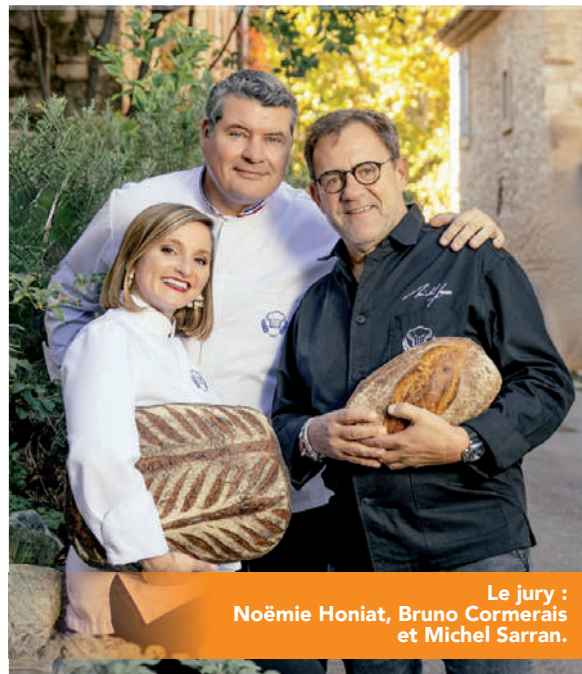
📱 @maisonvirtel

<https://boulangeriepatisserie-maisonvirtel.fr>

DOSSIER



Pour fêter ses 130 ans, L'hirondelle se la joue star de la télévision ! Durant deux semaines en ce début de printemps, l'emblématique levure Lesaffre s'associe à « La meilleure boulangerie de France », populaire émission sur M6.



Le jury :
Noémie Honiat, Bruno Cormerais
et Michel Sarran.

À l'antenne depuis 2013, « La meilleure boulangerie de France », diffusée les jours de semaine à 18 h 30, met en lumière des artisans à travers le France entière, région par région. Plus qu'une compétition, chaque émission est un hommage à ces professionnels passionnés qui œuvrent chaque jour pour perpétuer leur savoir-faire unique. Cette année le jury est composé de Noémie Honiat, cheffe pâtissière, Bruno Cormerais, Meilleur Ouvrier de France, présent depuis les débuts, et Michel Sarran, célèbre chef étoilé. Le succès est au rendez-vous puisque le programme a été suivi par 39 millions de téléspectateurs en 2024.



En ce printemps 2025, pour la première fois de son histoire, Lesaffre associe son nom à une émission de télévision : « Nous trouvons intéressant qu'un programme mette en avant le métier de boulanger » explique Thomas Lesaffre, directeur marketing groupe. « Les boulangers sont des artisans, parfois même des artistes, des gens qui ont une vraie fierté de leur savoir-faire.



Thomas Lesaffre,
directeur marketing groupe.

C'est un métier contraignant, difficile, et très utile socialement comme on a pu le vérifier au moment des confinements liés au Covid-19. Chez Lesaffre, nous avons un rôle à jouer dans la promotion de l'image du pain, dont l'image est parfois ternie par des personnes mal informées, y compris par des professionnels comme certains nutritionnistes. Pour nous, soutenir cette émission est une manière de mettre en avant ce métier et les produits issus de la boulangerie. »

L'hirondelle vue à la télé !



Le partenariat se concrétise à travers la promotion de L'hirondelle, qui célèbre ses 130 ans en 2025. « C'est à la fois notre marque premium, la plus ancienne levure française à destination de nos clients boulangers et, à travers le cube de 42 grammes, c'est également une marque grand public » précise Thomas Lesaffre.



« Grâce à notre message, nous touchons simultanément les deux cibles. » Le message ? « Retrouvez votre programme avec L'hirondelle, la levure des boulangers depuis 130 ans, pour réussir vos pains, brioches, pizzas comme des pros. » Un clip de 8 secondes étant diffusé au début, à la fin et à la coupure publicitaire de chaque émission diffusée du 31 mars au 11 avril.



Souvenirs de candidat

Fabrice Pottier, boulanger officiel de l'équipe de France de rugby

Né à Bondy (93) il y a 46 ans, Fabrice s'installe à son compte en 2005 à Paris, puis à Poissy (78) avant de rejoindre Marcoussis (91) en 2014 : la Maison Pottier y régale la clientèle locale, parmi laquelle l'équipe de France de rugby. Il est par ailleurs pâtissier officiel de l'équipe de France de football, à Clairefontaine (78). Après une première incursion télévisuelle en 2017 avec « Le meilleur pâtissier », il récidive quelques années plus tard en participant, avec son équipe, à « La meilleure boulangerie de France ».

« Nous avons été sélectionnés par l'équipe de casting. Le tournage a eu lieu en mai 2021. On doit travailler sur 3 différents thèmes : un pain, un produit fétiche et une création autour d'un produit mystère. J'ai mis 15 jours à créer et mettre au point le "pain de l'Ovalie", un pain sportif à base de farine de meule, avec du curcuma, des cranberries, des graines d'amarante blanche et noire... Pour le produit fétiche, j'ai présenté le "pâté moustache", que j'avais créé pendant le Covid – j'avais posté des photos, ça avait fait le buzz : un pâté à base de porc avec canard du Gers, médaillon de foie gras, girolles, noisettes du Piémont, figues, pistache... le tout orné



Fabrice Pottier, boulanger-pâtissier à Marcoussis (91).



L'équipe lors du tournage en mai 2021.

d'une moustache réalisée en sérigraphie. » Le jury, à l'époque composé de Bruno Cormerais et Norbert Tarayre, chef cuisinier, décerne la note de 10 sur 10 à ce produit. Quant au produit mystère, il s'agit de fraises que Fabrice et son équipe décident d'accompagner d'une viennoiserie en forme de papillon réalisé lui aussi en sérigraphie.

L'émission est diffusée en février 2022. Les résultats ne se font pas fait attendre : de nouveaux clients découvrent la Maison Pottier et lui sont depuis fidèles. Quant au « pâté moustache », la vente passe, pendant quelques semaines, de 2 par week-end à 8 par jour ! « C'est une très bonne expérience, cette émission valorise notre métier et, au-delà, l'artisanat d'une manière générale » se réjouit Fabrice : des notions qui lui tiennent à cœur en tant que président de la fédération de la boulangerie-pâtisserie de l'Essonne



LE PAIN À TRAVERS LE MONDE

Sénégal, terre d'échanges

Depuis sa découverte en 1442*, le Sénégal est terre d'échanges : les Hollandais fondent un comptoir en 1588 sur l'île de Gorée, puis la France établit le sien en 1659 à Saint-Louis. Cette dernière, plus ancienne colonie française d'Afrique, joue au XVIII^e siècle et jusqu'en 1848, le rôle de centre de transit dans l'acheminement des esclaves africains en direction des Amériques. Aujourd'hui, ce pays de 18 millions d'habitants** fait partie des nations africaines les plus industrialisées, dont les premiers partenaires commerciaux sont la Chine, la France et l'Inde. L'une des figures emblématiques du pays

est Léopold Sédar Senghor : chantre de la négritude et père fondateur de la francophonie, il est député et ministre français avant d'être élu en 1960, année de l'indépendance, président de la République, jusqu'en 1980. Autre célébrité internationale, le chanteur et compositeur Youssou N'Dour, auteur entre autres du tube « 7 seconds »*** en 1994, qui par la suite devient plusieurs fois ministre et écrit deux ouvrages consacrés à la cuisine locale, laquelle est réputée pour être l'une des plus riches et variées d'Afrique de l'Ouest. Le plat national est la thiéboudienne, préparation à base de

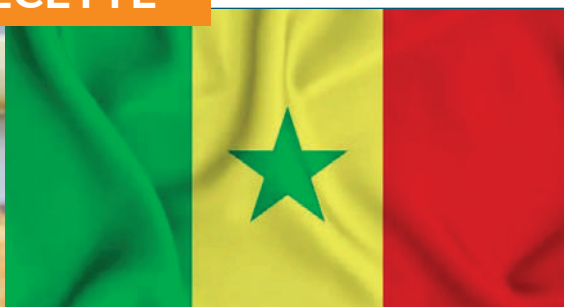
poisson frais, poisson séché, mollusque et riz cuits avec des légumes. Autre spécialité, originaire de Casamance, le *yassa* : viande ou poisson mariné dans du jus de citron et épices, frit puis mijoté dans une sauce aux oignons. Côté pains, le *talapa* utilise quatre farines : blé, mil, maïs, niebe (des haricots cornille) ; les *pastels* ou pains chinois sénégalais sont des beignets farcis à la viande hachée ou au thon, aux nouilles chinoises avec sauce nuoc mam ; quant au délicieux *mbourou fass*, c'est un pain perdu à base de lait concentré sucré et au choix épices, eau de fleur d'oranger ou vanille.

* par le navigateur vénitien Alvise Cadamosto.

** contre 1 million en 1900 !

*** en duo avec Neneh Cherry.

RECETTE



Pain de chasse

Ingrédients

Farine	1000 g
Eau	400 g
Sucre	120 g
Poudre de lait	100 g
Margarine	100 g
Œufs	100 g
Sel	18 g
L'hirondelle	25 g

Process

Pétrissage	4+8
Division	300 g
Façonnage	idem pain au lait

ON PENSE À VOUS

ENQUETE DE SATISFACTION

Afin de continuer à faire évoluer notre lettre d'information, Lesaffre France souhaite mesurer vos attentes.

GAGNEZ UN T-SHIRT

Scannez le QR code, répondez au questionnaire... et repartez direct avec votre t-shirt ! 🎁 100% gagnant : vous jouez, vous gagnez !

L'Envol est une publication de Lesaffre Panification France - 103, rue Jean-Jaurès - 94704 Maisons-Alfort CEDEX • www.lesaffre.fr • Directeur de la publication : Stéphane Pucel • Photos : Depositphotos / DR. • Création / rédaction / réalisation : www.planete-tatou.com • Entièrement conçu et fabriqué en France.