

LA PÂTISSERIE DEMONCY-VERGNE

Dans ce quartier populaire et commerçant à la fois, la Pâtisserie de l'Église est une institution depuis 1887. Située face à l'église Saint-Jean-Baptiste de Belleville et à la sortie de la station de métro Jourdain, elle bénéficie d'un bon environnement commercial : Jean-Louis David, Crédit Agricole, pharmacie, opticien, boucherie, épicerie fine... et jusqu'à un kiosque à journaux sur le même trottoir. Par F. L. • Photos Thierry Caron





Dès la porte franchie, l'œil est vite attiré par le **rayon salé** avec ses éclairs Sésame ou Céréales, la terrine de légumes ou le foie gras maison, quand ce ne sont pas les petits plats concoctés, à peine plus chers qu'à la supérette voisine. Et, très vite, les **vitrides pâtisseries** arborent leurs plus belles couleurs. Le **millefeuille** reste le plus vendu des petits gâteaux, suivi du Caradou, une spécialité chocolat caramel.

« La gamme a été réduite », confie le chef pâtissier Jean-Claude Vergne (dans la maison depuis 1988) : « Il y a désormais huit sortes d'entremets – dont le 1887 pour lequel la pâtisserie a créé son propre chocolat –, et deux tartes élaborées dont l'Épifraise : une macaronade pain d'épice, crème mousseline amandes fraises et pâte de fruits. L'œil est attiré aussi par les classiques revisités, au nombre desquels on trouve le tiramisu, le baba en savarin, ou encore le Paris-Brest. Mais si les classiques restent, nos spécialités changent tous les trois mois, comme les tartes élaborées. Nous faisons environ 10 % de nouveautés par an. C'est un délicat équilibre car, d'un côté, trop d'offre saoule la clientèle ; et, de l'autre, le client qui prend les mêmes produits chaque semaine se lasse... Nous jouons sur les saisons bien sûr, mais avant tout sur trois grosses créations annuelles : un entremets, une tarte élaborée et la bûche. Les entremets sont proposés en 3 tailles (4, 6, 8 personnes) et les bûches en 2 tailles : 4 et 6 personnes. »

Outre la **confiserie à emporter** et de splendides **entremets glacés**, au rayon des bonbons de chocolat – une trentaine au total –, les quatre vedettes trônent : **Waza** (ganache framboise au wasabi) ; **Jacques** (caramel tendre vanille au chocolat blanc), **Vindilis** (caramel



au beurre salé), ou encore le **Fifty-fifty** praliné amandes noisettes. Au total, 27 sortes dont douze pralinés pour les bacs sucrés, et le prix de vente du kilo est à 83 euros.

Au final, la pâtisserie Demoncey-Vergne propose donc un **éventail assez large mais contrôlé** pour maintenir son leadership de spécialiste du bon dans son quartier. Et surtout, l'effort s'est porté sur le **réaménagement de la boutique**. Exercice délicat où il fallait apporter du moderne sans casser l'ancien : ogives, plafond que les clients redécouvrent ainsi. Et les effets miroir en forme triangulaire, qui ajoutent à l'espace.

À la vente, Mesdames Katia Demoncey et Christine Vergne sont là depuis 1986 pour la première et 1990 pour la seconde. « La génération des 20-40 ans est devenue notre principale clientèle, ce qui se traduit par exemple le dimanche par une arrivée de la clientèle vers 11h30/12h pour le brunch, alors qu'avant le magasin était plein de monde dès 9 heures. Avant, les gens voulaient de l'originalité...

et maintenant, ils nous redemandent les classiques et les gâteaux de tradition. Jusqu'à la pièce montée qui est de retour en choux, et plus en macarons. »

Une clientèle plus jeune, mais plus exigeante aussi, note Christine Vergne : « Ils sont plus exigeants et moins patients. Ils aimaient discuter, mais aujourd'hui le client prend moins de temps. » « Remarquez, souligne Katia Demoncey, entre classiques

et originalité, ils se laissent davantage faire ; résultat, on prend moins de temps et ça nous facilite la vie. Et, avec le nouvel aménagement, ils ont une vitrine à macarons. Avant, nous préparions les boîtes, maintenant, ils choisissent entre les dix parfums, et cela nous a permis de multiplier par deux les ventes en boîte de 6, 12, 18 ou 24 macarons. »

Aucun doute, la maison a su s'adapter en restant ouverte 7 jours sur 7, tout en donnant deux jours de repos à ses équipes. Quant à l'avenir, Jean-Claude Vergne, à la tête d'une brigade de 12 personnes – dont deux BTM –, reste circonspect :

« L'avenir appartient à ceux qui ont une spécificité comme une gamme de monoproduits. Ceux-là s'en sortiront mieux, car cela demande beaucoup moins de personnel. Nous, nous avons déjà réduit les gammes. Ainsi, le client qui se repère aisément choisit plus vite et plus facilement, et cela réduit le temps de vente au niveau des explications. Nous jouons la rentabilité en production aussi avec des bases de crème et de biscuits pour plusieurs utilisations. »

Laurent Demoncey ne dit pas autre chose, en soulignant : « Tous les inventaires sont faits chaque semaine pour contrôler la fabrication, les ventes et les pertes. Nous n'avons pas le choix. Comme les marges se réduisent quoi qu'on en dise, nous avons l'œil en permanence sur la rentabilité. »



La Pâtisserie Demoncey-Vergne
10 rue du Jourdain • 75020 Paris
Tél. : 01 46 36 66 08
E-mail : patisseriesdeleglise@orange.fr
www.demonceyvergne.com

Au rayon
sucré



Parmi les petits gâteaux :

- **Passeano** : biscuit aux agrumes, gelée de mûre et mûres fraîches, crème passion • 5,20 €
- **Récital** : biscuit amandes, crème chocolat blanc, ganache chocolat aux framboises • 5,20 €
- **Récif** : biscuit moka, crème nougat au café, caramel au beurre salé et fine couche de praliné coriandre • 5,20 €

Au rayon
salé



- **L'éclair Sésame** : jambon sec, pesto, mesclun, tomate, tuile de comté • 4,20 €
- **L'éclair Céréales** : saumon fumé, crème citronnée, ciboulette, roquette • 4,20 €

Au rayon
chocolaté



27 sortes dont 12 pralinés vedettes et les tablettes maison

UN PEU D'HISTOIRE

En janvier 1984, Pierre et Marie Demoncey, alors employés, deviennent propriétaires de la Pâtisserie de l'église. En 1995, la Sarl est fondée pour que les enfants - Laurent et Clara - associés à Jean-Claude Vergne, le chef pâtissier, rachètent peu à peu les parts de l'entreprise. Clara, après des études de comptabilité, se forme à l'école Ferrandi, devenant ainsi la huitième génération de cuisiniers de la famille Demoncey. Laurent, le chocolatier boulanger glacier du trio, prend peu à peu les rênes de la maison tout en continuant à créer des bonbons de chocolat et des pièces à la gloire du chocolat. Quant à Jean-Claude Vergne, tourangeau d'origine, il a commencé en dessert de restauration avant de passer un CAP Pâtisseries et de rejoindre la Pâtisserie de l'église en 1988, devenant chef-associé en 1995. En 1998, après avoir refait entièrement le laboratoire, la succession est prête. Laurent Demoncey, pour le chocolat, la gestion et la boulangerie, Clara Demoncey, pour l'activité traiteur, et le chef pâtissier Jean-Claude Vergne se partagent désormais la destinée de cette maison, dont ils ont refait les vitrines, les sols et l'arrière à l'été 2012. Tout en gardant un œil sur la boulangerie et le chocolat, Laurent Demoncey a veillé aussi à refaire entièrement le site Internet avec Christophe Julien afin de le rendre plus ergonomique et facile, en y installant notamment une valise lumière dans son bureau pour nourrir régulièrement le site de photos des produits de la maison.



Le chef pâtissier Jean-Claude Vergne entouré de Guillaume Bousugue, le chef responsable, et Florian Garnerio.



À gauche : Clara Demoncey • À droite : Laurent Demoncey & Olivier Pauriche, le chef chocolatier.