



Chez Meunier

• De gauche à droite : Caroline Le Merer, Éric Teboul et Yasmine Menacer, maître boulangère.

Joyeux anniversaire !

Dix ans déjà que Caroline Le Merer et Éric Teboul ont imaginé Chez Meunier. Un concept de boulangerie où le bon (fait maison), le beau (une décoration soignée et reconnaissable) et la générosité (les parts sont belles) sont associés. Une success story qui ne doit rien au hasard mais tout au travail et aux efforts constants de ces deux amis qui partagent la même vision.

Quel est le concept de votre boulangerie ?

Éric Teboul : Des produits de qualité, faits maison et toujours plus d'innovations. C'est ce qui caractérise nos boutiques.

Comment vous est venue cette idée ?

Caroline Le Merer : Nous sommes gourmands et gourmets !

Quelles ont été les étapes marquantes de votre développement ?

CLM : Nous sommes exigeants, c'est de l'artisanat, nous sommes multi-boutique et sommes complètement tributaires du personnel - de l'humain -. La difficulté est là : nous ne faisons pas travailler des machines. Confectionner des produits en quantité et de qualité, ce n'est pas simple.

ÉT : Surtout sans être une chaîne. Nous pouvons être multi-boutique et artisans. Cela passe aussi par les récompenses que nous obtenons lors des concours, le style de nos boutiques qui est très travaillé... Et tout cela demande du temps.

CLM : Chaque nouvelle boutique est une nouvelle étape, une nouvelle création, une nouvelle réflexion.

Comment assurer cette qualité de produits ?

CLM : C'est un vrai travail, une collaboration avec nos fournisseurs. Certains nous accompagnent depuis le début ! Mais nous sommes toujours ouverts à des nouveautés. Nous sommes axés sur du local, autant que possible. Nous faisons un vrai sourcing de matières premières, pour qu'elles soient de qualité et les plus locales possible, malgré nos volumes.

Avec l'inflation, comment vous êtes-vous adaptés ?

ÉT : Nous n'avons pas changé nos matières premières malgré l'inflation. En revanche, nous avons dû augmenter les prix de certains produits.

CLM : Et les clients nous suivent, y compris dans certains quartiers dits populaires où nous sommes implantés. Nous y vendons plus de pâtisseries individuelles alors que ce n'est pas là que le pouvoir d'achat est le plus élevé. D'une manière générale, le client n'hésite pas à mettre le prix quand la qualité est au rendez-vous.

On compte près d'une vingtaine de boutiques Chez Meunier. Un tel développement ne s'improvise pas...

ÉT : Cela vient surtout de la clientèle qui nous demande « Pourquoi n'avez-vous pas de boulangerie dans tel ou tel quartier ? » et de la passion du développement.

CLM : Ce sont aussi des opportunités et on aime bien le challenge !

Comment s'est passée l'installation au sein des Galeries Lafayette ?

ÉT : Ils sont venus nous chercher. Leur volonté était d'augmenter le niveau qualitatif et de ramener des clients parisiens.

CLM : Nous avons été hyper flattés mais quel challenge ! Difficile au début quand nous sommes indépendants et autonomes de rentrer dans un grand magasin : il faut s'approprier mutuellement... Mais cela a été un immense tremplin.

“

« Les concours sont une belle récompense pour les équipes et c'est un gage de qualité pour les clients. »



Quels sont vos leviers pour progresser ?

CLM : La curiosité. Nous sommes très curieux de tout ce qui se fait. Quand nous voyageons, nous sommes à l'affût. Nous avons cette chance en France d'avoir tant de belles choses et de bons produits que le monde entier nous envie. C'est d'ailleurs incroyable qu'en France la boulangerie ait été si longtemps dénigrée. Heureusement, cela change ! Pour moi, c'est un métier incroyable que nous avons intérêt à revaloriser. Notre premier concept était basé sur le constat suivant : manger sain, équilibré, quelle que soit l'heure de la journée. La boulangerie, c'est un lieu de vie.

Que proposez-vous aux clients ?

CLM : Du fait maison, du frais et du choix ! Nous proposons tous les jours, par exemple au déjeuner, 6 plats du jour différents, 6 grandes salades. Évidemment, c'est beaucoup de travail. Mais manger sainement en France, c'est possible !

Comment en êtes-vous venus au secteur de la boulangerie ?

CLM : C'est Éric qui m'a entraînée dans cette aventure. Dans mes autres vies, je travaillais dans la mode, la haute-couture, la décoration d'intérieure.

ÉT : Je n'étais pas boulanger non plus. D'ailleurs, en multi-boutique, il est rare que le boulanger mette la main à la pâte.

CLM : Nous savons ce que nous voulons. Mais il a fallu trouver les personnes qui travaillent sur des projets très qualitatifs. Notre volonté est vraiment de promouvoir l'artisanat, l'excellence à la française... C'est ça qui nous passionne. Avec le recul, je me dis que nous ne réalisons pas le volume colossal de travail que cela représentait. C'est un défi quotidien passionnant.

ÉT : C'est un métier compliqué avec des consommateurs de plus en plus exigeants. Il faut accepter l'idée de recommencer chaque jour.



• Babka au chocolat

Focus RSE

« La RSE est très importante chez nous. Nous travaillons sur l'anti-gaspillage avec des projets qui vont voir le jour prochainement. Quand je constate que des personnes font du troc sur de l'alimentaire, je me dis que c'est dramatique ! En boulangerie, nous devons y réfléchir, ne pas jeter. Nous visons le zéro déchet. C'est un vrai travail, y compris sur les achats, la logistique, la formation du personnel... C'est vertueux. »

Caroline Le Merer

Chez Meunier en chiffres

Panier moyen : entre **7€ et 11€** selon les quartiers.

Nombre de salariés : **380**

Produits les plus vendus : **le pain, les viennoiseries, la babka à notre façon, les cakes**

Un laboratoire avec plus de **100** personnes qui y travaillent.

Portrait chinois

Si vous étiez...

Un plat

Éric : du chocolat ; **Caroline :** des légumes

Une célébrité

Caroline : Rosa Bonheur

Une ville

Éric : Paris ; **Caroline :** Alicante

Un animal

Éric : un chien ;

Une plante

Éric : un tournesol ; **Caroline :** un laurier blanc

Un produit de la boulangerie

Éric : la babka ; **Caroline :** la baguette de tradition et les chouquettes

Une pâtisserie

Caroline : le flan ; **Éric :** le flan, la tarte aux pommes ou le baba au rhum