

# Etude de cas

# La pâtisserie LEBIN

## Sommaire :

Article 1 - L'histoire de la pâtisserie LEBIN

Article 2 - La recette du gâteau breton/ Interview de R. LEBIN

Article 3 - Comment prépare-t-on un gâteau ?

Article 4 - L'organigramme de la société LEBIN

## Article 1 - L'histoire de la pâtisserie LEBIN

L'histoire de l'entreprise LEBIN débute en 1959, au sein du village de Gourlizon, au cœur de la Bretagne.

Robert LEBIN est artisan pâtissier depuis son adolescence. Sa femme Sandra l'aide à vendre ses gâteaux aux habitants du village.

La spécialité de Robert est son fameux « Gâteau Breton ». Son gâteau au goût unique fait la réputation de « la pâtisserie LEBIN ». Un dosage parfait, des ingrédients soigneusement sélectionnés, et le coup de main inimitable de Robert LEBIN en fond une pâtisserie d'exception. Il tient sa recette de son père qui lui aussi la tenait de son père qui lui-même.... A l'époque tous les habitants des communes des environs se pressent devant sa porte afin de réclamer leur gâteau. Le bruit court très vite jusqu'à Fouesnant puis jusqu'à Nantes et enfin à Paris.

Des pâtissiers de toute la France viennent sans cesse lui demander sa recette. Ils n'hésitent pas à lui proposer beaucoup d'argent. Cependant Robert refuse à chaque fois de vendre sa recette. Pour lui un vrai gâteau breton doit être fait par un breton. *« Si quelqu'un veut une part de mon gâteau qu'il vienne d'abord visiter la Bretagne ».*

Fort de cette notoriété, Robert et Sandra décide d'agrandir leur pâtisserie et bâtissent à la sortie du village, un atelier qu'ils appellent « le Kerougou ». Pour l'aider à préparer ses gâteaux Robin embauche 3 pâtissiers. Pendant de nombreuses années, Robert s'attache à transmettre son savoir-faire et le goût du travail bien fait, en proposant des gâteaux de qualité, issus de la tradition culinaire bretonne. Robert refuse toujours de vendre sa recette...

Au fil des années sa pâtisserie s'agrandie, en 1989 il quitte le village historique pour venir s'installer à Quimper. Le succès de ses gâteaux est tel qu'il a besoin d'embaucher plus de personnes pour l'aider. Il embauche Thomas pour livrer ses gâteaux aux quatre coins du Finistère, Solenn va seconder Sandra pour vendre les gâteaux tandis que Kevin et Sébastien rejoignent son équipe de Pâtissier.

En 1994, Robert et Sandra prennent leur retraite et transmettent la « Pâtisserie LEBIN » à leur fils Malo. Au fil des ans l'entreprise s'est développée jusqu'à employer 25 salariés.

## Article 2 – La recette du gâteau breton/ Interview de R. LEBIN

### La recette du gâteau breton :

- 300 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 3 œufs + 1 jaune
- 150 g de sucre semoule
- 1 petit verre de rhum
- **Un ingrédient secret...**

### Interview de Monsieur LEBIN avant qu'il ne prenne sa retraite :

*Journaliste* : Pour commencer, quel est ce fameux ingrédient secret qui rend vos gâteau si délicieux ?

*Robert LEBIN* : Prochaine question...

*Journaliste* : (rire) On ne sait jamais, il fallait essayer. Pourquoi avez-vous créé votre pâtisserie au départ ?

*Robert LEBIN* : C'est une tradition d'être pâtissier chez les LEBIN. Et puis en tant qu'amoureux de la Bretagne je voulais faire découvrir à toute la France les spécialités locales.

*Journaliste* : D'accord, très bonne initiative. Il est indiquéz « *fait à partir de produit locaux sur tout vos gâteaux* », ça veut dire quoi ? Vous produisez vous-même la farine, les beurres ?

*Robert LEBIN* : Bien sûr que non, je ne produit pas moi-même tout les ingrédients que j'utilise. Mais par contre tout vient de Bretagne, par exemple les œufs viennent d'un poulailler de Châteaulin, le beurre d'un agriculteur de Pont l'Abbé et la farine de Rennes.

*Journaliste* : Pourquoi, faites-vous ainsi ?

*Robert LEBIN* : Comme vous le savez sûrement j'adore le Bretagne et j'aimerais la faire découvrir à tous. Et je pense qu'en faisant appel à des producteurs locaux, ça permettra de faire parler d'eux. De plus, c'est un devoir pour un chef d'entreprise de faire travailler les agriculteurs et entreprises locaux.

## Article 3 – Comment prépare-t-on un gâteau ?

*(Exemple de La biscuiterie : Le Dréan)*

### Les différentes étapes de fabrication :

#### - Le pétrissage de la pâte



Les matières premières sont d'abord mélangées et travaillées par les pâtissiers dans des pétrins pour former la pâte. En fonction du type de biscuit à réaliser, ils disposent de 3 pétrins différents et de 2 batteurs.

La phase de pétrissage terminée, la pâte peut soit être utilisée immédiatement ou soit reposer dans des bacs pendant quelques heures.

#### - Le moulage des biscuits



Il varie suivant la texture de la pâte : Chez Le Dréan il existe 5 façons de donner aux biscuits leur forme définitive.

Pour des pâtes mi-dures et sablées, les pâtissiers utilisent une rotative : la pâte passe entre 2 cylindres, dont un interchangeable et muni d'empreintes à la forme du biscuit à obtenir.

C'est au cours de cette opération que le biscuit prend sa forme définitive : jusqu'à 23 formes sont possibles en fonction du cylindre choisi. C'est de cette façon que les petits-beurre, les galettes et mini galettes, les sapins... sont réalisées.

Pour des pâtes molles et riches en beurre (palets, mini-palets, sablés et cookies), ils utilisent une coupeuse à fil.

La dresseuse et la doseuse sont utilisées pour des pâtes très onctueuses ou presque liquides : c'est ainsi que sont fabriqués les babas, cakes, financiers, madeleines.

Le laminoir est utilisé pour des petites séries de biscuits, comme tout artisan pâtissier : il remplace mécaniquement le rouleau à pâtisserie pour amener la pâte à l'épaisseur régulière voulue. La pâte est ensuite découpée manuellement avec un emporte pièce.

A la sortie des machines, les biscuits sont déposés sur des plaques pâtissières afin d'être acheminés jusqu'au four pour l'étape suivante : la cuisson.

### - La cuisson



La cuisson a une importance primordiale, car c'est d'elle que dépendent le goût, l'aspect définitif et la bonne conservation des biscuits fabriqués. Elle doit être minutieusement surveillée : sa direction est confiée aux pâtissiers. La cuisson dure en moyenne entre 6 et 20 minutes en fonction de l'épaisseur ou de la composition des biscuits.

Chez Le Dréan, la cuisson est réalisée soit dans un four tunnel en pierres réfractaires soit dans des fours rotatifs (dits : four de boulanger).

Une fois cuits, les biscuits sont ensuite refroidis pour pouvoir être sélectionnés et conditionnés à la main.

### - L'enrobage gourmand au chocolat :



L'enrobeuse à chocolat est utilisée pour déposer une couche de chocolat autour des biscuits (enrobage complet) ou sur une face seulement (talonnage).

A la sortie de l'enrobeuse, les biscuits passent lentement dans un tunnel refroidissant. Ils sont ensuite sélectionnés et conditionnés à la main.

Seul du chocolat pur beurre de cacao est utilisé : lait, blanc et notamment noir de chez VALRHONA (70% de cacao).

### - L'emballage de nos biscuits :



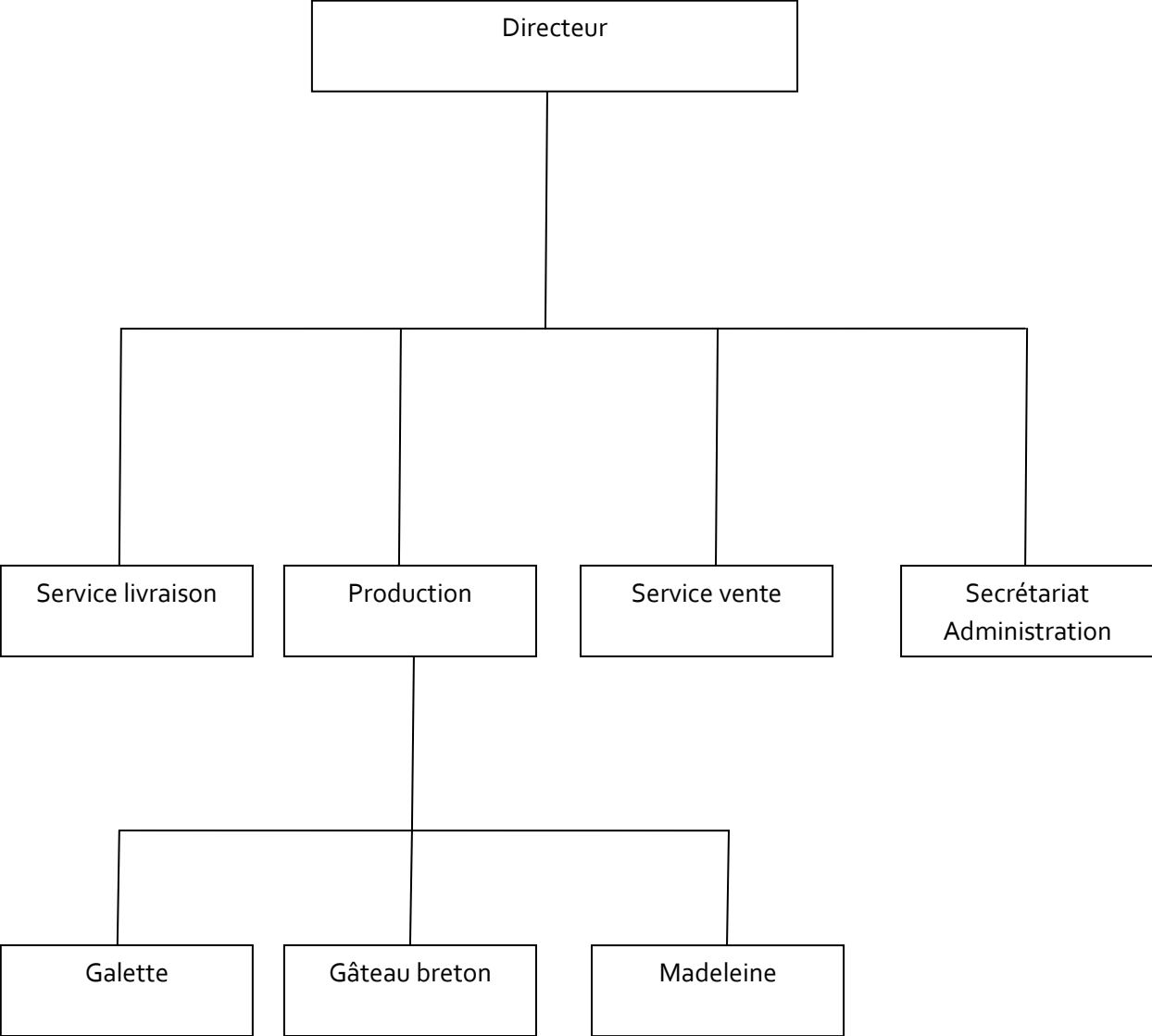
Les biscuits refroidis sont ensuite emballés pour pouvoir être acheminés dans des conditions d'hygiène et de conservation optimales.

Ils sont conditionnés avec différentes machines (flowpack, plieuse en x, surfilmeuse...) ou manuellement.

Des emballages personnalisables sont proposés selon les souhaits ou les habitudes des clients : sachets, étuis, boîtes métalliques... Les biscuits Le Dréan sont livrés dans le monde entier : Europe, Japon, Amérique du Nord, Moyen Orient... et bien sûr chez les particuliers.

Article 4 - L'organigramme de la société LEBIN

Organigramme :



## Pâtisserie Lebin

**Pour quelles raisons cette structure a-t-elle été créée ?**

Vendre des produits boulangers et pâtisseries et promouvoir la Bretagne, son terroir et ses savoir-faire

**Qui prend les décisions ?**

Le chef d'entreprise (directeur) : Robert LEBIN puis son fils, Malo LEBIN

Qui sont les clients ?

Tous publics (locaux et touristes voire des particuliers dans des pays étrangers pour la biscuiterie Le Dréan)

**Quels sont les moyens humains, matériels et financiers dont l'entreprise a besoin pour fonctionner ?**

Un atelier de fabrication avec des appareils (fours, enrobeuses, ...)

Une équipe de salariés (avec Robert LEBIN : 5 pâtisseries, deux vendeuses et un livreur ; avec Malo LEBIN : 25 employés)

Qui sont les fournisseurs ?

Les producteurs locaux (toutes les matières premières sont produites et transformées en Bretagne)

**Quels sont les produits que l'entreprise produit ?**

Fabrication, vente et livraison de produits pâtisseries et boulangers.