Soirmagazine

WASSILA BENNACEUR, GÉRANTE D'UNE BOUTIQUE DE GÂTEAUX, AU *SOIRMAGAZINE* :

«Une demande importante et variée»

A l'instar des autres pâtissiers, Wassila Bennaceur se prépare avec enthousiasme et rigueur aux grands évènements, notamment l'Aïd El Fitr. Une fête où le gâteau est roi. Il est présent sur toutes les tables, et ce, tout le long des deux jours de fête. Pour cela, il y a celles qui les préparent patiemment chez elles ou bien celles qui en commandent. Dans cette interview, elle explique comment elle se prépare et donne des secrets de fabrication.

Par Sarah Raymouche

***Soirmagazine :* Durant cette période, les pâtissiers sont très sollicités. Comment vous préparez-vous pour satisfaire la demande ?**

Wassila Bennaceur : Contrairement à ce qu'on peut croire, durant tout le mois de carême, les pâtissiers ont beaucoup de commandes. Les tartelettes et les chaussons sont vendus assez régulièrement. Par la suite, il y a les commandes liées aux circoncisions. C'est vrai que la dernière semaine de ce mois sacré, la demande augmente sensiblement. Pour cela, nous achetons des quantités importantes d'intrants dès le début du mois. C'est une façon de se prémunir contre les éventuels manques de matières et aussi pour faire des économies. C'est logique acheter un kilo de farine par exemple, ce n'est pas la même chose qu'en acheter 20. Idem pour le sucre, l'huile et autres ingrédients. Ainsi, au fil des années, chaque pâtissier sait, plus ou moins, comment s'organiser et à quel rythme travailler. Il peut estimer la quantité de commandes qu'il retiendra.

Et par conséquent, il peut faire des prévisions d'achat et gérer son équipe. Pour ma part, c'est pratiquement, chaque année, les mêmes clients qui reviennent. Ils font confiance au goût et à la présentation.

Le choix des gâteaux porte-t-il sur le traditionnel ou le moderne ?

Eh bien, cela dépend. Le choix est très varié. Je dirais que la plupart du temps, c'est le traditionnel qui est le plus prisé. Cela demande beaucoup plus d'attention, on doit s'appliquer davantage, et cela exige évidemment plus de temps pour sa fabrication.

Maintenant, nous assistons à une tendance beaucoup plus fréquente, c'est la commande de gâteaux secs. Ces derniers ne sont pas forcément commandés. Aujourd'hui, c'est devenu courant.

Il y a aussi des clientes qui se présentent pour demander des conseils. C'est vrai que dans notre société, nous n'avons pas la culture de faire payer les conseils, qui est en fait une prestation comme une autre, mais pour ma part sans donner les secrets de fabrication, je réponds à leur curiosité ; comme par exemple comment réussir à enrober ses gâteaux ou bien les conserver au frais.

Quel est le profil des clientes qui commandent les gâteaux de l'Aïd ?

Elles sont de profils divers. Il y a les femmes qui travaillent et qui sont dépassées.

Elles sont trop fatiguées pour préparer les gâteaux. Il y a celles qui sont malades mais qui veulent agrémenter leur table le jour J. Il y a celles qui veulent faire chic et dire qu'elles ont commandé les gâteaux.

Il y a aussi celles qui commandent des gâteaux et se vantent de les avoir préparés elles-mêmes. Contrairement aux idées reçues, ce ne sont pas uniquement les femmes travailleuses qui en commandent, il y a même les femmes au foyer. Elles estiment que leurs maris ne veulent pas qu'elles se fatiguent ou bien financièrement, elles peuvent se le permettre.

Quel conseil donneriez-vous pour le choix d'un bon artisan pâtissier ?

L'hygiène. Il faut avant toute chose s'assurer que les conditions de préparation des gâteaux sont assurées en matière de propreté des lieux.

Qu'un pâtissier triche sur la quantité d'amande ou autre intrant, ça peut passer. Mais la propreté et la fraîcheur des produits et du gâteau sont primordiales. Sinon, cela peut avoir des répercussions sur la santé des gens. Il faut aussi passer commande bien à l'avance.

Photo : DR

Un conseil pour celles qui préparent elles-mêmes leurs gâteaux ?

D'abord et avant tout, il faut être organisé et ne pas se stresser. Sinon, on se fatigue trop et vite sans pouvoir accomplir grand-chose. Il faut se lancer dans la préparation de gâteaux déjà réalisés auparavant. Et ne pas essayer de nouvelles sortes à l'aveuglette. Pour celles qui préparent pour la première fois, il faut commencer par de petites quantités pour pouvoir maîtriser sa pâte. Et aussi bien suivre sa recette.

Laisser la pâte se reposer lorsqu'il le faut et travailler dans une cuisine aérée.

Je profite de l'occasion pour souhaiter une bonne fête de l'Aïd El Fitr à tous les Algériens. ■

Publicité