

Gilles Bajolle, une carte de visite très étoilée



Gilles Bajolle, une carte de visite très étoilée

Dernièrement, j'ai eu le plaisir de rencontrer un ancien élève de l'école primaire locale, Gilles Bajolle. Il est de parents valenciens. Son père Yves Bajolle est décédé il y a de cela quelques années, sa maman Lisette habite rue d'Auch et nous la rencontrons très souvent qui se promène en ville. Ce jour-là, elle n'était pas seule. Gilles, en vacances dans son village natal, faisait un bout de chemin avec elle. Sans jeux de mots, nous pouvons dire qu'il en parcouru du chemin depuis son départ de son cocon familial.

Et son C.V. affiche, comme le disait une célèbre journaliste parisienne, XXL. En effet, dans le domaine de la pâtisserie où il excelle, il a formé les plus grands, il a travaillé avec les meilleurs. Il a ainsi pu démontrer ses talents en tant que chef-pâtissier au Laurent (2 étoiles) au Taillevent (3 étoiles) au Georges V, à la Maison du Chocolat ! Il a travaillé avec Rebluchon et l'a suivi au Japon, au Brésil.... Il a formé Eric Frechon et Régis Ferez, le chef-pâtissier à l'Elysée, Frédéric Tessier (Carette), Eric Bertola (Restaurant Daniel Boulud New-York), excusez du peu. Gilles, aux dires des spécialistes, est une espèce rare, une anti-star pur sucre, et pourtant, là où il vient d'installer sa fabuleuse boutique à Paris, mais au-delà du périphérique, loin des strass et des paillettes, un peu dans l'ombre à l'image de sa personne humble et passionnée, il fait un carton avec ses....macarons !!! dans sa boutique intitulée Macaron et cacao.

30 000 macarons pour le Japon

Cela'est une véritable gageure car c'est le sucre qui donne à cette pâtisserie son aspect lisse et brillant. L'écouter parler de sa production est un enchantement. Il est reparti. Dans son laboratoire, avec son épouse et une employée, il va ne pas manquer de travail pour régaler sa clientèle et honorer, en particulier, une commande de 30 000 macarons destinée au Japon ! Bon courage Gilles. Merci pour votre gentillesse et la passion que vous vouez à votre production du bon goût, du goût franc. Merci de faire ainsi honneur à votre cher village qui recèle en vous un pur talent.

Claude Laffargue



téléchargement (21).jpg