

# Bordeaux



La pâtisserie-chocolaterie basque, dont la spécialité est le moucho, ouvre sa sixième boutique fin décembre. PHOTO GUILLAUME BONNAUD

## La Maison Pariès s'installe rue de la Porte Dijeaux

**GASTRONOMIE** Véritable institution, la pâtisserie basque ouvrira en décembre à Bordeaux. Après Paris, c'est une nouvelle étape pour l'entreprise familiale de Saint-Jean-de-Luz

**M**oucho, kanougas, gâteau basque à la cerise noire ou aux agrumes... La Maison Pariès, spécialiste des « gourmandises basques » depuis 1895, vient ancrer son savoir-faire de plus d'un siècle à Bordeaux. Le choix de s'installer dans la capitale girondine est prévu depuis un an, estime Céline Pariès : la proximité avec le Pays basque et une clientèle déjà existante en ont fait le lieu idéal pour une sixième boutique. Pas question de s'installer ailleurs dans une autre métropole. « Il nous manquait un emplacement où l'on se sente bien. La rue de la Porte Dijeaux était idéale. Elle nous est chère, car elle est vivante. L'ambiance est similaire à notre rue Gambetta, à Saint-Jean-de-Luz. »

L'ouverture doit se faire à la date symbolique du 19 décembre, jour

de l'anniversaire de Françoise Pariès, la mère de Céline Pariès – en fonction de la fin des travaux. Une façon de célébrer le passage de flambeau au sein de la dynastie de pâtisseries, puisque c'est Céline Pariès qui reprend le business. L'affaire familiale aux 7 millions d'euros de chiffre d'affaires se délocalise pour la deuxième fois, après Paris. Trois personnes ont déjà été embauchées pour tenir la boutique. Car la clientèle est déjà là, en Gironde.

« Les Bordelais nous connaissent parce qu'ils viennent en vacances ou en week-end dans le Pays basque. Ils

demandent souvent quand nous allons ouvrir une boutique », explique Charlotte Dernoncourt, du service commercial à Saint-Jean-de-Luz. « Comme sur la côte, on va toucher une clientèle anglophone, hispanophone, etc. »

### « Une concurrence saine »

Avec les enseignes Baillardran et La Toque cuivrée, à quelques centaines de mètres de la future adresse, le pari pourrait sembler risqué. Pas de quoi effrayer Céline Pariès, qui trouve la concurrence « saine » : « Le monde attire le monde, et avoir des voisins du même secteur d'activité que nous est au contraire très positif. »

Une situation que la Maison Pariès a déjà expérimentée en 2000 à Bayonne, ville natale de l'affaire familiale, qui s'y est réimplantée après

l'avoir quittée à l'entre-Deux-Guerres. La boutique s'est montée dans la rue des chocolatiers de la ville, ce qui n'a pas empêché l'enseigne de se développer. « C'est pour nous motivant [...] on vise le même résultat qu'à Bayonne, soit 20 % du chiffre d'affaires. »

Pas question de réinventer le canelé. L'objectif est de garder l'esprit et les recettes basques. La nouvelle adresse nécessite un effort logistique de la part des 49 salariés pour expédier sur Bordeaux. Pour elle, « tout est fabriqué et continuera à être fabriqué dans le quartier de Socoa, à Urrugne. Cela ne changera pas. » Seules les finitions de pâtisseries fraîches seront réalisées sur place.

En avant-goût, la Maison Pariès sera présente au festival Bordeaux S.O Good, vendredi 16 novembre.

**Mathilde Musset**



## LE PIÉTON

a regardé le ballet des nacelles et de leurs grues porteuses, hier, sur les parois en surplomb de la Méca. Le chantier de la Maison de l'économie créative et de la culture en Aquitaine entre dans sa dernière phase (ouverture au printemps 2019) et l'on s'affaire encore à la pose des plaques de béton qui habitent le bâtiment, Sujet jadis sensible puisque procédé inédit.



## DU CÔTÉ DE BACALAN

### Les Halles soufflent leur première bougie

De vendredi à dimanche, les Halles de Bacalan vont fêter leur premier anniversaire avec ateliers, dégustations, découvertes de saveurs, rencontres, producteurs, mais aussi la Guinguette des bons copains, Noche del Pintxo, DJ sets, fanfares et groupes de musique en live. Ce sera aussi le retour du Guignol Guérin qui n'était pas venu dans le quartier depuis près de 50 ans, alors qu'il se produisait devant la Cité lumineuse. Samedi, le Guignol Guérin, de la plus ancienne famille de marionnettistes-guignolistes de France (165 ans d'expérience) sera présent pour deux représentations. Les spectacles, tout public, en direct et interactifs, auront lieu à 15 et 17 heures.

### Baillardran : un bar à canelés

« Nous allons ouvrir à Pâques 2019 un bar à canelés, qui seront fabriqués sur place », dévoile à « Sud Ouest », Philippe Baillardran. Au menu : des canelés « transformés », flambés ou encore fourrés au caramel, voire à la cacahuète. Pour les déguster, il faudra se rendre au 76, rue Sainte-Catherine. Par ailleurs, pour fêter ses 30 ans cette année, Baillardran se prépare à sortir un coffret spécial avec l'effigie « revisitée » de « La Joconde » par l'artiste peintre Baltran, qui n'est autre que le frère de Philippe Baillardran. « J'ai fait ce choix, car La Pyramide du Louvre célèbre aussi ses 30 ans et que cela symbolise notre patrimoine, notre art de vivre », explique ce dernier.

Aujourd'hui, l'enseigne, qui dispose d'une vingtaine de points de vente en Gironde et fabrique jusqu'à 5 millions de canelés par an, emploie pas moins de 123 salariés et réalise un chiffre d'affaires qui frôle les 10 millions d'euros.

**Nicolas César**

RENDEZ-VOUS

JUSQU'AU 10 NOVEMBRE

## Venez gagner un bon d'achat de 50 €

Ouverture du magasin : du lundi au samedi de 8 h 30 à 20 h  
Dimanche de 9 h à 12 h 30



**AUCHAN SUPERMARCHÉ**  
108, rue du Vélodrome  
**BORDEAUX**



Partageons plus que l'information