



Photos: D. Parrat

La préparation de la pièce montée, comprenant un logo en pastillage et quatorze tourtes à la mousse passion, a nécessité passablement de temps.

Festival du Chant du Gros

## Une pièce montée en invitée surprise

Au Jura, le boulanger-pâtissier David Parrat a créé un gâteau d'anniversaire pour les vingt ans d'un festival de musique. Accompagné de ses collaborateurs, il est monté sur scène pour l'offrir au public. Comment réussir à faire passer et à mettre sur pied un tel projet? Éléments de réponse avec l'artisan de Saignelégier (JU).

Au Noirmont (JU), le Chant du Gros a fêté sa 20<sup>e</sup> édition. Du 8 au 10 septembre, une vingtaine d'artistes se sont produits devant 30 000 spectateurs. La boulangerie-pâtisserie artisanale a également été de la fête. David Parrat a offert une imposante pièce montée au public. Les quatorze tourtes et le logo en pastillage du festival sont entrés en scène sur l'air de «Joyeux Anniversaire», interprété par Ben l'Oncle Soul... Un magnifique moment pour les spectateurs et une belle publicité pour le commerce de Saignelégier.

### Première collaboration en 2007

Dès la première édition du festival, les responsables des cantines ont travaillé avec des artisans régionaux; plus précisément des bouchers. Ceux-ci fournissaient notamment les ingrédients pour les sandwiches. Concernant le pain, ils s'approvisionnaient auprès de boulangeries ou d'entreprises de type «cash and carry». «C'est ainsi que nous avons rejoint l'aventure en 2007, en collaboration avec un boucher du village. Par la suite, les organisateurs ont demandé des offres séparées car la qualité des pains de certains fournisseurs n'était pas toujours optimale», explique David Parrat.

Quelques éditions plus tard, il se voit confier la production des différents pains sandwiches destinés à l'une des trois cantines. Les hamburgers représentent à eux seuls environ 6000 unités, par exemple.



Environ quatre cents spectateurs du Chant du Gros ont pu déguster la création de l'artisan boulanger-pâtissier David Parrat (à droite).

«La qualité de notre travail et notre constance ont fait la différence. Nous avons décroché ce mandat alors même que d'autres offres étaient meilleur marché.»

Le contrat en poche, l'artisan est resté – et reste – vigilant. Il est important de soigner non seulement la qualité des produits mais également les relations avec les organisateurs: «Lors de la commande, j'en profite pour leur faire découvrir des spécialités en leur offrant quelques présents. De plus, durant le festival, ils peuvent m'appeler à n'importe quelle heure.»

Ces relations soignées et entretenues ont amené l'artisan à livrer la tente des VIP, en 2010. Il est alors mis en relation avec la responsable des lieux, l'une des têtes pensantes du festival. Il a aussi pu participer

au débriefing de l'édition et apprendre que les organisateurs souhaitent mettre sur pied un événement de taille pour le 20<sup>e</sup> anniversaire.

### Ben l'Oncle Soul, David Parrat et Jimmy Cliff

Jubilé oblige, le boulanger-pâtissier propose de réaliser et d'offrir un gâteau. Un projet certes d'envergure, mais qui permet de satisfaire à la fois le public, les organisateurs et son commerce.

Séduite par l'idée, la responsable VIP a souhaité en discuter avec le reste des membres du comité. Quelques semaines avant le festival, le verdict est tombé: pièce montée et boulangers seront intercalés entre les prestations de Ben l'Oncle Saoul et de Jimmy Cliff.

Relativement faible en coût de production mais plutôt gourmand en temps, le projet a généré un véritable engouement au sein des collaborateurs. «J'ai travaillé sur la pièce montée durant mon temps libre.»

**«A ma grande surprise, tous mes employés ont voulu m'aider; y compris des apprentis qui étaient en vacances.»**

David Parrat n'a pas manqué de les remercier en les invitant à l'accompagner sur scène.

Cachés derrière des rideaux, ils y ont assemblé la pièce montée, une demi-heure avant la fin du concert. Il était difficile d'agir autrement en raison de l'équipement technique et des dimensions de la tourte: 1,2 mètre de large, autant de haut pour 2 de long.

### Retours nombreux et positifs

Environ 400 parts ont été distribuées au public. Sur chacune des assiettes figuraient les adresses internet et facebook de l'enseigne. «Dès le lendemain au magasin, nous avons reçu d'innombrables remarques, toutes positives, ainsi que des dizaines de demande d'amis sur facebook!», conclut l'artisan, ravi d'avoir saisi l'opportunité de se mettre sous les feux des projecteurs à l'occasion d'une manifestation régionale.

Johann Ruppen