



TEXTE &amp; PHOTO : LAURENT ESTÈBE

# MAISON POZZOLI

## PERFORMANCE ET TRADITION

Pozzoli, c'est un nom qui résonne comme une référence dans la boulangerie lyonnaise. Depuis sa première affaire ouverte en 1981, François Pozzoli transmet progressivement à ses deux fils les rênes de l'affaire familiale avec un challenge : allier respect de la pâte et productivité ! La solution ? Un process adapté à leur savoir-faire artisanal.

**SAVOIR-FAIRE.** NOUS SOMMES AU CŒUR DU QUARTIER de Gerland dans le 7<sup>ème</sup> arrondissement de Lyon. La Capitale des Gaules, a accueilli en 1981 cette famille issue d'une lignée de cuisiniers, jusqu'au jour où François Pozzoli découvre la boulangerie. Un coup de cœur pour le jeune originaire de Chateauroux. Il décide donc de quitter le restaurant familial pour se consacrer à sa passion : le pain. Le 7<sup>ème</sup> arrondissement de Lyon, François Pozzoli connaît bien. Il y avait repris sa première affaire, c'est donc un juste retour aux sources. Depuis, celui qui est devenu MOF Boulanger en 2004 et membre fondateur des "Ambassadeurs du Pain", transmet à ses deux fils, Alexandre et Loïc, les valeurs de l'artisanat de qualité, tout en adaptant la production aux impératifs de la boulangerie moderne.

### TRAVAILLER DANS LE RESPECT DE LA PÂTE

---

La problématique était simple : augmenter sa capacité de production avec une main d'œuvre maîtrisée, dans le respect de la pâte. « *Nous avons un vrai challenge. Avec 3 boulangeries, nous devons nous adapter à notre clientèle, en forte croissance, et qui demande toujours plus de produits de qualité. Le problème, c'est qu'il fallait donc allier productivité, rentabilité et qualité artisanale* », souligne François Pozzoli.



“ La force d’un artisan c’est de savoir se remettre en question, de s’adapter... et vite ! ”

FRANÇOIS POZZOLI, FONDATEUR DE LA MAISON POZZOLI

Pour cet apôtre des fermentations longues et des pétrissages lents, c’est plus qu’un challenge, c’est en effet une vraie remise en question. « *La force d’un artisan boulanger c’est de savoir se remettre en question quand son environnement commercial concurrentiel change ou évolue. Notre métier connaît une vraie mutation. Notre force, face à l’adversité, c’est d’avoir la capacité de s’adapter tout en respectant nos valeurs et l’amour de notre métier* », assure le MOF lyonnais.

#### POLYVALENCE ET QUALITÉ DES PRODUITS

La Maison Pozzoli, c’est donc l’exemple d’une entreprise familiale moderne, qui sait « *anticiper les nouvelles attentes des consommateurs en alliant qualité, créativité et régularité des produits* », précise Loïc, le fils aîné, qui a notamment en charge le développement des concepts. Pour répondre à ces challenges, ils ont installé à Gerland un laboratoire de production impressionnant de plus de 1 000 m<sup>2</sup>. Pôle pâtisserie, pôle snacking, pôle boulangerie... tout est adapté pour que les équipes travaillent dans les meilleures conditions. Côté boulangerie, le choix a été fait d’installer une ligne Rheopan de Merand, qui permet de diviser automatiquement puis de façonner ou bouler des pâtes très hydratées, avec une longue fermentation. « *C’est un système qui permet de*

*travailler les pâtes quasiment comme à la main, sans aucun stress* », affirme Alexandre Pozzoli, le fils cadet, qui gère toute la partie production des boulangeries. Pour lui, cette solution offre une qualité de pain artisanale et une possibilité de faire tout type de produits, de la baguette tradition, aux boules de campagne mais aussi ciabatta, hamburger, sandwiches... Un excellent compromis pour alimenter les deux autres points de vente en frais depuis cet atelier pour environ 75 à 80 % des pains. Mais aussi, à terme, de fournir des blocs de pâte à chaque boutique équipée d’une diviseuse-formeuse de type Atoupains. Cette solution permet de diviser, former et cuire à la demande à la vue des clients, au sein même de la boutique.

#### CRÉATIVITÉ ET GESTION DES COÛTS

« *Il n’y a pas de secret* » affirme François Pozzoli, « *Nous devons répondre à une problématique majeure qui est d’obtenir une qualité, une régularité et une large gamme de produits pour se différencier, dans le respect de la pâte, mais aussi avec des coûts maîtrisés. Les charges, impôts, taxes, nous obligent à une gestion serrée du personnel, de son organisation.* » D’autant que l’entreprise familiale, à la tête de 3 boulangeries actuellement, projette d’ouvrir de nouveaux magasins d’ici quelques mois, notamment au cœur de Lyon ■



## MAISON POZZOLI

### UNE FAMILLE PASSIONNÉE PAR LA BOULANGERIE ARTISANALE

Dans la famille Pozzoli, il y a bien sûr le père, François. Il commence son apprentissage à l'âge de 16 ans, sous l'égide d'un MOF, Louis Sauvestre. Ultime consécration, il décrochera le titre suprême en 2004 ! Puis, il y a Myriam, aux côtés de François depuis plus de 30 ans, en charge du magasin "historique" de la rue Ferrandière à Lyon. La jeune génération des Pozzoli est représentée par Loïc et Alexandre, qui ont suivi une formation à l'École Hôtelière de Thonon-les-Bains (Savoie). Si Loïc se consacre à la communication et au développement de l'entreprise familiale, Alexandre, le cadet, formé à l'INBP, gère tout l'aspect production. Comme son père, il a le goût des concours. Il remportera d'ailleurs en 2007, la Coupe de France de Boulangerie, puis la Coupe d'Europe, deux concours en équipe, où il est en charge de la viennoiserie. Enfin, il y a Sophie Rullière, la compagne de Loïc, qui occupe désormais le poste de responsable des ventes de la boulangerie du 9<sup>ème</sup> arrondissement de Lyon.

## Farine T45

Les Pâtisseries Bourgeois,  
un succès  
croissant.



Notre **Farine type 45** est idéale pour la fabrication des viennoiseries.

Elle s'inscrit dans notre gamme des farines brutes **Les Pâtisseries Bourgeois** qui comprend les farines **Gruau extra** et **Feuilletage Parfait**.



TEL. : + 33 (0)11 64 04 81 04 77510 Verdolot

[www.moulins-bourgeois.com](http://www.moulins-bourgeois.com) 