

Entretien avec David FOURCADE de la Pâtisserie FOURCADE et propriétaire d'un VOLKSWAGEN TIGUAN.

ALMA : Pouvez-vous nous présenter votre parcours professionnel et votre société ?

David FOURCADE : J'ai débuté la Pâtisserie dès l'âge de 15 ans en pré-apprentissage à la boulangerie-pâtisserie Peres à Roquefort. Puis j'ai obtenu mon Brevet de Maîtrise en apprentissage chez Lagardère à Capbreton. Mes diplômes en poche, je suis parti durant 3 ans faire des saisons en hiver dans les Alpes & Pyrénées et l'été chez Marcot à Hossegor. J'adore le ski, j'ai pu m'offrir du bon temps sans contrainte familiale. Puis, vers 23 ans, j'ai intégré le CFA afin de donner des cours et transmettre ainsi ma passion. Mais j'ai rapidement arrêté car on ne faisait que transmettre des bases à des élèves parfois peu motivés. J'ai alors intégré la pâtisserie Descoubes à Tartas en tant que chef laboratoire durant une dizaine d'années.



Toutes ces différentes expériences, toutes enrichissantes, m'ont donné envie de créer ma propre entreprise.

ALMA : Pourquoi alors vous installer à Mont de Marsan ?

DF : Je suis un pur montois et il y avait une place à prendre sur la ville. A mon avis, on trouvait trop de pâtisseries « communes », sans réelle innovation. Je suis quelqu'un qui me remet en cause perpétuellement, je créais mes gâteaux moi-même en fonction des saisons, des demandes des clients.

ALMA : Mais où trouvez-vous cette inspiration ?

DF : Je me documente énormément et suis abonné à des revues spécialisées. Je rajoute mon sens de la curiosité et fais sans cesse des essais afin de satisfaire le plaisir de créer et de maîtriser les saveurs.



ALMA : Quelles sont les spécialités de votre pâtisserie ?

DF : La spécialité est « le caillou du Moun ». C'est un praliné fruité croquant, aux éclats de noisettes et amandes, enrobé de chocolat noir et légèrement sucré. L'année dernière, nous avons vendu 1 tonne et demi de ce bonbon.



Nous avons en permanence 30 variétés de gâteaux différents.

ALMA : Quelles sont vos perspectives d'évolution ?

DF : Le développement de mon entreprise passe au travers de **3 axes** :

- **Elargir la gamme de produits proposés** pour continuer à satisfaire et pérenniser notre clientèle « Haut de gamme »
- **Conquérir des parts de marché au travers de l'exportation**. Cela passera par un investissement important pour la création d'un laboratoire. Il s'agit aussi de trouver des partenaires tel que Biolandes situé au Sen et qui nous fournit actuellement des essences et des parfums tels que la rose, le jasmin, l'iris, la violette, la vanille ... afin de pouvoir satisfaire mes envies de création et de production
- **Passer le diplôme du Meilleur Ouvrier de France (MOF)**. Il s'agit de se qualifier lors de différents concours afin d'arriver en finale et d'être parrainé par un MOF. Il y a aussi une multitude de concours avec des sujets à préparer sur des thèmes bien précis. C'est un investissement lourd et cela demande d'avoir, durant ces absences, une doublure de qualité à la pâtisserie.

ALMA : Et si on parlait à présent d'automobile, qu'est-ce qui vous a amené à rouler en Volkswagen Tiguan ?

DF : Je suis un passionné d'automobile. J'hésitai entre un BMW X1 et le Tiguan. Mon choix s'est orienté avec le Volkswagen Tiguan car j'avais besoin d'un **véhicule spacieux, pratique pour mes livraisons, avec un rapport qualité/prix abordable, une consommation minime et un rejet de pollution faible**. Enfin, le look a été aussi très déterminant.

ALMA : Quel avis portez-vous sur l'environnement économique et l'arrivée très prochainement de l'A65 ?

DF : Je ne suis pas convaincu des samedis piétonniers qui nous amènent par de chiffre d'affaire supplémentaire. Sinon, la venue de l'A65 est une bonne chose à condition de générer des flux vers la ville.

ALMA : Avant de conclure, quelques mots sur vos passions ?

DF : Mon métier, mes enfants et ma femme ... quel homme idéal ? Sinon, les voitures, la chasse à la bécasse, la palombière et la pêche.



David Fourcade n'a de cesse d'innover, de proposer des produits toujours plus gourmands, plus surprenants bien que dans la veine des savoir-faire d'antan. Ses entremets font "Sensation" et dans sa boutique moderne et raffinée aux délicates touches roses, tout est tentation.



David Fourcade de la **Pâtisserie FOURCADE**
11 rue Gambetta à Mont-de-Marsan
☎ 05 58 03 37 73 www.patisserie-fourcade.fr
et propriétaire d'un **VOLKSWAGEN TIGUAN**



Toute l'année (Les jours fériés, les horaires sont les mêmes que le dimanche)
Mardi, jeudi et vendredi de 08:30 à 13:30 et 15:00 à 19:00
Mercredi et samedi de 08:30 à 19:00
Dimanche de 08:00 à 12:30