

# Christian Boillat

Un entrepreneur sucré-salé

TEXTE: **FABIEN DUNAND**  
PHOTOS: **RÉGIS COLOMBO**

Sucré-salé? Pour le sucré, c'est facile à prouver. Christian Boillat est un pâtissier-confiseur-traiteur réputé de La Côte, où il tient six magasins-tea-rooms, de la région de Nyon jusqu'à Lausanne. Il suffit aussi de le voir sourire, de ce sourire facile et naturel qui fait de lui un «bon client» des photographes, et lui vaut sans doute une part de son succès. Pour découvrir le côté salé, il faut plutôt s'attacher à sa personnalité, celle d'un Jurassien de bonne souche, gourmand de la vie, certes, mais bosseur acharné, main de fer s'il le faut, et qui ne craint pas le franc-parler. C'est ce personnage complexe et attachant qui nous a reçus chez lui, à Saint-Prex. Autour de la table comme il l'aime, pour le simple partage de ses plaisirs et de l'amitié.

Christian Boillat est né le 15 août 1971, en terre d'Ajoie, à Porrentruy. Tous deux Jurassiens, ses parents, qui se sont connus à l'École d'administration de la Poste, à Neuchâtel, ont ensuite habité Moutier, où le petit Christian a suivi l'école enfantine. On est alors en plein combat pour la création du canton du Jura, et la famille, séparatiste, a un jour été victime d'un incident qui aurait pu avoir des conséquences dramatiques. Alors qu'elle était partie en pique-nique à la Chau-des-Breuleux, dont elle est originaire, les deux voitures qui transportaient son oncle et sa tante,

ses parents, sa sœur et lui-même ont été attaqués par des pro-Bernois. La jeune sœur de Christian, Géraldine, a été blessée à la tête par un pavé. Heureusement, la blessure n'a pas été grave, mais l'intention, elle, l'était. «Ça marque», dit sobrement Christian, qui était alors tout gamin.

## UN ENFANT DE SAINT-PREX

En 1978, alors que le canton du Jura obtient – enfin! – sa reconnaissance officielle, ses parents déménagent en terre vaudoise, à Saint-Prex, quand son père entre chez Pfister meubles, qui vient d'ouvrir à Etoy. Il y est engagé en tant que chef des ventes, un domaine où il excelle, avant de prendre la direction de cette grande surface. Il ne quittera plus Saint-Prex, même s'il travaille ensuite pour le groupe Coop, notamment comme directeur de Coop City, à Lausanne.

C'est ainsi que Christian Boillat est devenu un enfant de Saint-Prex, tout en conservant des liens avec le Jura où la famille allait souvent retrouver les siens, notamment les deux grands-pères, qui vivaient, déjà veufs, l'un à Tramelan, l'autre à Moutier. «J'aime bien le Jura, explique Christian, j'aime cette région, même si cela fait un bon moment que je n'y suis pas retourné. Avec l'emprise de mon travail, je ne peux pas faire tout ce que je voudrais.»



Christian Boillat peut être fier de ses magnifiques lapins de Pâques.



Quenelles de mousse de féra sur un lit de petits morceaux de carottes

L'échange se déroule autour de la cuisine. Symbole: deux splendides lapins en chocolat, amenés tout exprès de l'atelier par le bras droit de Christian Boillat, Mathieu Wermuth, trônent sur le bar. Notre hôte prépare le repas tout en répondant à nos questions et aux sollicitations du photographe, sans aucune fébrilité. Gestes professionnels et disponibilité totale pour le reste. Comme s'il était habitué à être toujours à la foire et au moulin. Comme si, pour lui, la fonction multitâche allait de soi.

Faute de temps, Christian Boillat cuisine pourtant rarement chez lui, même si, depuis le Covid, c'est un peu plus fréquent: «Entre copains, on s'invite un peu plus souvent, on a découvert qu'on avait des «chez nous».

«L'école, ce n'était pas tellement mon truc, dit-il. Je ne détestais pas y aller, mais je n'arrivais pas à me concentrer. J'ai sans doute un côté un peu hyperactif dans les gènes. En revanche, je savais très bien pourquoi je voulais faire un apprentissage. Je voulais travailler avec mes mains, je crois que j'aurais aussi pu envisager la menuiserie ou l'ébénisterie, mais surtout, c'était pour devenir mon patron.»

Chose voulue, chose faite chez Richard Maier, pâtissier-confiseur bien établi à Morges. C'est dur, on commence à 6 heures du matin, le maître d'apprentissage est exigeant, il ne laisse rien passer. Mais se lever tôt n'a jamais fait peur à Christian Boillat, ni le travail six jours sur sept. Il est à bonne école.

Son père lui-même travaillait tous les samedis, il n'était pas question de partir en week-end. Alors s'il admet en «avoir ch...», avoir pleuré parfois seul dans son coin, il a tenu le coup et s'en réjouit encore aujourd'hui.

Après l'apprentissage, l'armée. Christian Boillat l'a faite comme pilote d'obusier-blindé, à Bière. Il en a conservé un bon souvenir. «Je faisais autre chose que mon métier et, au-delà de la camaraderie que j'y ai trouvée, j'ai appris beaucoup de choses au service militaire et ensuite à l'école de sous-officier. Des choses de la vie qui m'ont été très utiles bien plus tard, quand la pandémie du Covid nous est tombée dessus et que nous avons vécu des temps durs, très durs.»

Il a ensuite travaillé huit mois chez Mojonnier, à Chailly-Lausanne, puis chez Philippe Guignard, à Orbe pendant trois ans et demi. «Avec Richard Maier et Mojonnier, j'ai eu une solide formation de pâtissier-confiseur de tradition, très chocolat. Chez Guignard, j'ai vécu une belle expérience supplémentaire, plus novatrice, inspirée du modèle français, avec un développement du côté traiteur.»

#### LA PREMIÈRE OUVERTURE

Après cela, Christian Boillat s'est mis un peu «au vert», comme il dit. Il a travaillé dans une chocolaterie genevoise aujourd'hui disparue, où des horaires réguliers, du lundi au vendredi, lui ont permis de préparer le lancement

de son entreprise qui commençait à prendre forme, à devenir «réelle».

Elle l'est devenue complètement en septembre 1997 avec l'ouverture du centre commercial de Saint-Prex, où il a installé son premier magasin-tea-room. Les clients s'y retrouvent dans l'ambiance d'une place de marché peinte sur les murs. C'est dans cet écrin, agrémenté d'une terrasse en été, que 30 à 35 personnes peuvent venir prendre un brunch gourmand, le dimanche, entre 10h et 13h30. Sucrés-salés sont au rendez-vous du buffet: mignardises, tartes, plateau de charcuterie, canapés, à déguster avant d'aller se dégourdir les jambes, en flânant dans le vieux bourg de Saint-Prex.

Pour l'entrée, Christian Boillat a apprêté sous nos yeux de la mousse de féra du lac comme pour une verrine: poisson effiloché, crème fraîche, citron, sel. Mais il les forme en quenelles et en dispose deux par assiette sur un lit de tous petits morceaux de carottes, avant de les décorer d'un peu d'aneth. Un plat fin, qui oscille en bouche entre le croquant du légume et l'al dente du poisson, et que l'on peut assaisonner à son goût. Dans les verres, un savagnin blanc de très bonne tenue, Hommage, grand cru de Morges 2020, élevé en barrique de chêne par Roland Locher, au domaine de Marcy.

Le jeune Christian a connu sa femme lors d'un concert de Jean-Michel Jarre, à la Pontaise, à Lausanne, le 1<sup>er</sup> août 1993. Mariés en juin 1997, ils ont ouvert le magasin de Saint-Prex dans la foulée, le 1<sup>er</sup> septembre. «J'étais responsable de l'atelier et du magasin. Employée de commerce de formation, elle s'occupait de la partie administrative. Au début, l'entreprise comptait six collaborateurs. Avec nous deux, on était huit. Aujourd'hui, nous sommes divorcés, mais nous avons travaillé ensemble au développement de l'entreprise pendant près de vingt ans. Jusqu'à aujourd'hui, mon père m'a également fait bénéficier de ses compétences, mais dans un autre métier, celui de la vente. La collaboration s'est ainsi faite sans frustration. Venant d'un autre monde, mon père ne m'a jamais dit: «Avant, on faisait autrement.» J'ai pu respecter la tradition en innovant à mon rythme.»

Ce démarrage de l'entreprise repose sur un premier atelier, logé dans un sous-sol: «On était très bien, 100 m<sup>2</sup> pour moi, tout neuf,

aménagé avec les moyens du bord. À l'époque, on était certes soutenu sur le plan financier mais les gens étaient quand même un peu frileux. Alors on s'est lancé... avec des soucis. Mais tout s'est bien passé. Le bourg de Saint-Prex se mourrait un peu. Le centre commercial et ses différentes enseignes étaient attendus et on a cartonné dès le début. Le premier jour, le magasin a été dévalisé.»

C'est le premier étage de la fusée Boillat. Le deuxième, un magasin-tea-room, s'ouvre à Crissier, en 2001. Son responsable n'est autre qu'un certain Alexandre Boillat, le père de Christian, preuve supplémentaire que père et fils forme une paire remarquable.

Pour faire face, l'entreprise monte un deuxième atelier de production à Lully-sur-Morges. Mais produire sur deux sites montre vite ses limites et, en 2004, Christian Boillat construit un atelier unique, à Saint-Prex, spécialement conçu pour ses besoins.

Sourire et décontraction à la manœuvre



### L'APPRENTI SUCCÈDE AU MAÎTRE

Le succès se confirmant, une troisième confiserie voit le jour à Lausanne, en 2011, à l'avenue du Tribunal Fédéral, puis accostée à un tea-room, dans un nouveau local, rue Enning. Une quatrième enseigne s'installe ensuite dans le Signy-Centre, proche de Nyon, et une cinquième, en 2016, au cœur de Morges, dans des circonstances particulières. Car ici, Rue Louis-de-Savoie, c'est l'ancien maître, Richard Maier, qui cède la place à son apprenti, Christian Boillat. Après soixante ans passés à la tête de cet établissement, connu dans toute la région pour ses créations chocolatées, la famille Maier lui a passé la main. « Nous avons eu beaucoup de discussions avec mes proches, explique Richard Maier au journal La Côte. Nous avons ce commerce depuis bien des années, mon père l'a tenu pendant 25 ans et moi pendant 35. J'ai réfléchi pendant six bons mois. » (La Côte, 23 octobre 2016). C'est finalement l'ancien apprenti qui l'a emporté. C'était le bon choix.

*En mets principal, nous savourons un pavé de bœuf cuit lentement, à l'instinct, pas au chronomètre, avec un écrasé de pommes de terres décoré d'une rondelle de truffe noire et accompagné de quelques mini-légumes. La cuisson est parfaite, la viande fond en bouche. Le pâtisseries-confiseur a eu la main d'un chef. Ce régal est relevé d'un merlot grand cru 2020, lui aussi élevé en barrique de chêne par Roland Locher, au domaine de Marcy.*

« J'ai besoin de défis, reprend Christian Boillat. J'avais besoin de ces nouvelles ouvertures. » Mais on voit bien que c'est un développement linéaire, organisé, maîtrisé à force de travail. Début 2020, l'entreprise qui compte alors plus d'une centaine d'employés, se lance un nouveau challenge : un sixième magasin, à Lausanne-Ouchy. On est le 14 février. Un mois plus tard, un coronavirus venu d'ailleurs, et de bien loin, frappe toute l'Europe : la Suisse entre dans son premier confinement. La galère commence.

Tous les tea-rooms sont fermés. Seuls les magasins peuvent rester ouverts. Pendant les confinements, l'entreprise a perdu 38% de son chiffre d'affaires. C'était beaucoup mais pas assez, au-dessous de 40%, pour toucher l'aide des cas de rigueur. Elle n'a pu bénéficier

que des indemnités RHT (pour réduction de l'horaire de travail). « L'État n'a pas fait tout juste, estime Christian Boillat. Je ne voulais pas d'argent, je ne voulais pas emprunter pour avoir à rembourser ensuite – avec quel gain superflu par la suite? L'État m'empêchait de travailler : j'aurais simplement voulu qu'il paie les charges que les revenus ne permettaient plus de couvrir. »

### L'APRÈS-COVID

Comme d'autres, l'entreprise a de la peine à retrouver la « vie d'avant ». Les gens reviennent gentiment mais les habitudes ont changé. Et l'on ressent les effets du télétravail, surtout en ville de Lausanne. « Dans les magasins, avec le chocolat, les douceurs, on a bien travaillé. Dans les tea-rooms, on a cependant réduit un peu la voilure, côté personnel. Désormais, ce sont les marges sur nos produits qui sont à la peine. Les matières premières augmentent, le coût du personnel aussi, ce n'est pas un trend très positif. Il n'est pas certain que les consommateurs soient prêts à suivre toutes ces augmentations. »

Il faut dire que la palette des produits offerts par la maison est énorme : pâtisseries, confiseries et glaces artisanales, truffes et pralinés, chocolat en plaques et en vrac. Mais aussi boulangerie artisanale avec un vaste choix de pains pour tous les goûts ainsi qu'un large assortiment de viennoiseries. Sans oublier la partie « lunch » avec une panoplie de salades, de soupes et de sandwiches préparés quotidiennement pour la pause de midi.

Cet éventail de produits est le reflet des attentes de deux clientèles différentes. Car on vient chez Christian Boillat pour se nourrir ou se faire plaisir, ou les deux, c'est selon. « Un jour, raconte-t-il, un client me demande un croissant au jambon. Comme il n'y en avait plus, je lui propose un sandwich. Il a préféré ne rien prendre. Il ne voulait pas se nourrir, il voulait seulement se faire plaisir... On a un métier dur mais magnifique puisqu'on peut faire plaisir aux gens. »

*Quand on lui demande s'il est gourmand, Christian Boillat répond en rafales : « J'aime la nourriture, je mange de tout, je goûte tout, j'aime toutes les cuisines, la française, l'asiatique, j'aime les fruits, les légumes, les sandwiches, les*



*hamburgers... » Quand on insiste, notre omnivore a quand même une sérieuse réticence : il n'aime pas le tofu et il a une excuse. La première fois qu'il en a mangé, il était à l'hôpital, et ça, l'hôpital, il déteste. Mais il a aussi ses préférences. « Je suis d'abord un gourmand du matin. J'aime beaucoup le petit-déjeuner, le pain, les viennoiseries, le bircher. Dans un bel hôtel, c'est merveilleux. » Rien d'étonnant à le savoir plus sucré que salé. « Je suis plus attiré par le chocolat que par une tranche de salami. En revanche, je suis plus viande que poisson. » Et il est plus gourmand dans l'assiette que dans les verres, même s'il apprécie les bons vins suisses, et les bordeaux à un prix raisonnable.*

### SAVOIR INNOVER

Le métier a quand même beaucoup changé depuis que Christian Boillat s'est lancé dans l'aventure. À la fonction de base – boulangerie-confiserie-pâtisserie – est venue s'ajouter celle de traiteur à l'emporter mais aussi sur place, pour des entreprises ou chez des particuliers. La concurrence se fait aussi plus rude. « Les mets à l'emporter font désormais partie de l'offre des grandes surfaces, explique-t-il. De même que les pithiviers à l'occasion de l'Épiphanie ou les produits spéciaux en bocaux. Aujourd'hui, tout le monde en fait alors que j'étais le seul quand j'ai lancé cette ligne de produits, inspirée par une entreprise

française. Les bocaux ont l'avantage, comme le chocolat, de pouvoir mieux gérer le risque d'inventus en raison de leur temps de conservation. Les autres produits sont périssables dans la journée. »

À l'heure du fromage, Christian fait honneur, en bon Jurassien, à la tête de moine, cette célèbre pâte mi-dure originaire de l'Abbaye de Bellelay. Les petites fleurs de « girolle » ont d'autant plus de saveur qu'on les mange à la main, comme à l'apéro.

Depuis 12-13 ans, Christian habite l'ancienne maison de ses parents qu'il a décorée à son goût. Comme je dis avoir été un peu surpris par l'ambiance du salon, Christian me répond par une question : « A quel décor vous attendiez-vous ? »

– À quelque chose de moins métallique. Je ne m'attendais pas à voir une colonne de station essence dans un coin, par exemple, ou un morceau de carlingue de DC-10 avec hublot accroché au mur, aux côtés d'un portrait peint de Charlie Chaplin au regard triste.

– Ce sont des achats spontanés, des objets achetés pour eux-mêmes sur un coup de cœur. La station d'essence, par exemple, vient du marché aux puces de Paris Saint-Ouen. Je la voulais, celle-là, pas une autre. Je peux aussi bien me montrer dépensier un jour qu'économe le reste du temps.

**Un mets de chef : pavé de bœuf, écrasé de pommes de terre décoré de truffe noire, et mini-légumes.**

Le métal répond à son amour des voitures, des motos. Mais il y a aussi un ancien établi d'horloger qui correspond à sa passion des montres, une magnifique plante aux larges feuilles décoratives aussi bien qu'un fût métallique cabossé marqué Hermès, le tout traduisant son goût pour les matières, qu'il aime toucher, et du design pour composer cet ensemble qui porte sa signature.

Ce décor est la preuve d'une personnalité bien trempée mais complexe. « J'ai une image qui ne me correspond pas vraiment », reconnaît-il. Christian est timide, émotif et sensible. Mais il a son franc-parler : « Quelquefois je ne réfléchis pas avant de parler. » Il a cette rage d'aller là où il veut, au sommet, même si ce n'est pas un grand sommet à l'instar de ceux qu'il va chercher à peau de phoque. Car il a un mental de sportif, de sports d'endurance,

Un design très personnel dans le salon



plutôt marathonien que sprinter. Son entreprise ne serait sans doute pas ce qu'elle est sans ces qualités, versus ces défauts.

Au fait, quelles qualités se voit-il ? « C'est dur de se trouver des qualités... Je suis fiable, honnête, j'aime la rigueur, la régularité... Bosseur tendance hargneux, ce qui m'a été très utile pendant les deux ans de séisme du Covid. Je suis ponctuel, je suis toujours à l'heure. » Les retardataires sont prévenus. Et côté défauts ? « Je suis impatient, un peu bourru, j'ai été colérique très longtemps, et bien sûr, je suis gourmand, ce qui m'oblige à surveiller mon poids. Mais si j'aime la fête, je ne suis pas un fêtard. Je sais m'arrêter. »

*Le repas s'achève avec le dessert préféré de Christian. Comme par hasard, c'est un Saint-Honoré dont le nom rend hommage au saint patron des boulangers-pâtisseries. Il a rejoint dans son panthéon gourmand les parfaits Grand Marnier, la « petite madeleine de Proust » de son enfance, que sa maman, bonne cuisinière, préparait avec talent. Ce n'était d'ailleurs pas le seul, même si elle a toujours refusé de suivre son mari dans ses rêves d'ouvrir un jour un restaurant.*

#### ASSURER LA TRANSMISSION

Désormais le but de Christian Boillat est de pérenniser l'entreprise. Il a une fille, Camille, 22 ans cette année. Elle a déjà fait un apprentissage de vente dans le domaine du sport, chez François Cruchon, à Morges, et va commencer une École hôtelière à Genève. « Ma fille, c'est moi, Je me retrouve dans ma fille. Elle a aujourd'hui envie d'intégrer l'entreprise – ce qui n'a pas toujours été le cas – et de relever le défi. »

Aujourd'hui, « Christian Boillat Sàrl » repose sur de nombreux collaborateurs venus d'horizons différents. « Sans eux, je suis mort, mais ils ont aussi besoin de moi. Je n'ai sans doute pas toujours fait tout juste, mais j'arrive à faire confiance, je délègue volontiers. C'est ainsi que j'aimerais préparer l'avenir. Je n'ai pas de regret – zéro regret – je ne suis envieux de rien. J'ai fait ce que je voulais faire, je suis content de ma vie. Il me reste à réussir la transmission. » • FD

#### LIVRE

Un livre consacré à une cinquantaine de recettes de Christian Boillat sera publié très prochainement aux Éditions du Château.



## Le Saint-Honoré

LA RECETTE DE CHRISTIAN BOILLAT

#### PÂTE À CHOUX

Préchauffer le four à 180° C. Dans une casserole, faire chauffer le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Porter la préparation à ébullition. Hors du feu, ajouter d'un coup la farine tamisée et bien mélanger. Quand la farine est bien incorporée, remettre sans attendre la casserole sur le feu. Dessécher la pâte à l'aide d'une spatule. Tourner vigoureusement : la pâte doit former une boule et se détacher des bords. Retirer du feu et transvaser la pâte dans un bol. Verser les œufs progressivement en petite quantité jusqu'à la bonne consistance : votre pâte doit être souple. La pâte est prête, préparer la poche à douille. Enfourner les choux à 180° C pendant 25 minutes.

#### PÂTE SUCRÉE

Tamiser la farine, le sucre glace puis ajouter la poudre d'amande et le sel. Mélanger puis ajouter les dés de beurre. Travailler le tout du bout des doigts jusqu'à l'obtention du mélange sablé. Ajouter l'œuf et mélanger sans trop travailler la pâte. Réserver la pâte 2 heures au réfrigérateur avant de l'utiliser. Cuisson à 170° C pendant 15/20 minutes.

#### CRÈME LÉGÈRE À LA GOUSSE DE VANILLE DE MADAGASCAR

Dans une casserole, faire bouillir le lait avec la vanille. Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre pour qu'ils blanchissent.

Ajouter la poudre à crème et bien mélanger. Verser le lait bouillant sur l'appareil et remettre sur le feu. Laisser épaissir sans cesser de remuer. Verser dans un plat et couvrir de film alimentaire au contact puis laisser refroidir au réfrigérateur. Quand la crème est refroidie, fouetter la crème liquide du frigo puis l'incorporer délicatement.

#### MONTAGE

Garnir les choux et le fond de tarte avec la crème légère. Caraméliser du sucre et glacer les choux. Dresser de la crème 35 % préalablement fouettée. Parsemer de la vanille en poudre pour la finition.

#### INGRÉDIENTS

Pour six pièces individuelles ou un grand Saint-Honoré pour six personnes

##### Pour la pâte à choux :

- ✓ 125 g lait + eau
- ✓ 10 g sucre
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 60 g beurre
- ✓ 70 g farine
- ✓ 125 g œufs (2-3 œufs)

##### Pour la pâte sucrée :

- ✓ 180 g farine
- ✓ 20 g fécule de pommes de terre
- ✓ 90 g sucre glace
- ✓ 35 g amandes en poudre
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 130 g beurre
- ✓ 1 œuf

##### Crème légère à la gousse de vanille de Madagascar :

- ✓ 600 g lait
- ✓ 120 g jaunes d'œufs
- ✓ 150 g sucre
- ✓ 56 g maïzena
- ✓ 48 g beurre
- ✓ ½ gousse de vanille
- ✓ 15 cl de crème liquide