

Le Point  
Publicité

Réservé aux abonnés

# À New York, le boom des boulangeries françaises

REPORTAGE. Des boulangers-pâtisseries français de Big Apple ont profité de la crise du Covid-19 pour ouvrir leurs commerces dans la ville qui ne dort jamais.

*Par Alexis Buisson, à New York*



Une bonne odeur de pain s'échappe d'un petit local de Carroll Gardens, quartier familial de Brooklyn. Derrière la porte, le visiteur est accueilli par un feu d'artifice de pains et de viennoiseries. Bienvenue à Brooklyn French Bakers, une nouvelle boulangerie française. À l'arrière, dans la cuisine, les fondateurs s'activent. L'un prépare un gâteau, l'autre enfourne du pain... Sabrina Labouré, Teddy Collet et Nelly Azambre sont tous les trois Français. La première, titulaire d'un CAP pâtisserie, a travaillé dans une banque pendant vingt ans. Le deuxième, dans la production chimique. Et la troisième fut responsable d'un laboratoire de génie technique.

Pendant la pandémie, ils ont décidé de se lancer avec leurs fonds personnels. Leur boulangerie a ouvert en janvier pour le plus grand bonheur des voisins. « On a des clients extraordinaires. Ils sont bienveillants, reconnaissants. Ils veulent nous soutenir et nous encourager. Même quand on veut leur offrir des produits, ils insistent pour payer ! » s'exclame Sabrina. Plusieurs fois, nous avons dû écrire sur notre porte que tout avait été vendu. On ne s'imaginait pas que c'était possible ! »

---

« On nous demande d'ouvrir dans d'autres quartiers. On sent qu'il y a une demande. »

### **Julien Khalaf, le fondateur de Julien Boulangerie**

Le trio fait partie de l'armée de boulangers et pâtisseries français, professionnels ou apprentis, qui ont profité de la crise sanitaire pour monter leur business à New York. Ils profitent notamment de la fermeture de Maison Kayser, la célèbre chaîne de boulangerie française qui a mis la clé sous la porte aux États-Unis au début de la crise sanitaire après une période de croissance (trop) rapide – 16 adresses à New York et 2 à Washington. « Maison Kayser, c'était un nom, une histoire... C'était difficile de se faire une place face à eux. Quand ils ont fermé, ça a ouvert des opportunités », affirme Julien Khalaf, fondateur de Julien Boulangerie.

Il est bien placé pour le savoir. En décembre 2020, ce Français formé par le pâtissier François Payard, une légende de la discipline outre-Atlantique, réalise son rêve d'enfant et ouvre sa propre boulangerie à Brooklyn. Depuis, le Parisien en a inauguré deux autres à Manhattan et prépare le lancement d'une quatrième. Il emploie une trentaine de personnes, qui se répartissent entre son atelier et ses différentes boulangeries. « On nous demande d'ouvrir dans d'autres quartiers. On sent qu'il y a une demande », poursuit-il.

**De la Normandie à StuyTown**

Dans le sud de Manhattan, les Français Yann Ledoux et Sylvain Coulon en sont, eux, à leur petit premier. Leur bébé s'appelle Bread Story. Amis de longue date, le premier a participé à l'ouverture de Maison Kayser à New York et à Dubaï, tandis que le second, formé à la boulangerie en France, travaille aussi comme hypnothérapeute. Leur établissement est adossé à Stuyvesant Town (« StuyTown »), un complexe immobilier de plusieurs milliers d'appartements où vivent de nombreux Européens. « Avec cette nouvelle boulangerie, je suis retombé dans le mode de vie de mon enfance en Normandie, explique Yann Ledoux, qui a travaillé pour Maison Kayser jusqu'à la fermeture. StuyTown, c'est un village. Les gens regardent par la vitrine. Je m'arrête de travailler parfois pour prendre un café avec eux. Je ne pensais pas vivre ce genre d'ambiance à New York. »

---

« Maison Kayser a élevé le niveau de la boulangerie à New York. Ils ont éduqué le palais des consommateurs. Les gens ne veulent plus acheter leur pain en grandes surfaces maintenant. »

### **Sylvain Coulon, de Bread Story**

Comme les autres, Bread Story a profité d'une combinaison de facteurs favorables. La fermeture d'autres boulangeries pendant la pandémie a libéré des équipements d'occasion. Les propriétaires de bâtiments ont offert une batterie d'incitations aux commerces pour remplir leurs espaces vacants : mois de loyers gratuits ou à prix cassés, baux plus courts... Un luxe à New York. Pour Sylvain Coulon, le boom actuel des boulangeries françaises s'explique aussi par l'engouement croissant des Américains pour le pain, les viennoiseries de qualité et les produits artisanaux et sains. « Maison Kayser a élevé le niveau de la boulangerie à New York. Ils ont éduqué le palais des consommateurs. Les gens ne veulent plus acheter leur pain en grandes surfaces maintenant », assure-t-il.

#### **Beaucoup de bouche-à-oreille**

Au cœur du quartier huppé de Brooklyn Heights, dans l'ouest de Brooklyn, Gautier Coiffard est en plein chantier. Il s'apprête à ouvrir sa propre boulangerie : L'Appartement 4F. Lui non plus ne pensait pas se retrouver là un jour. Ancien ingénieur dans l'informatique, il a commencé à faire du pain et des viennoiseries juste avant la crise sanitaire pour se lancer un « défi ». Il était loin de se douter du succès qu'il rencontrerait. À la faveur du bouche-à-oreille, et avec l'aide d'influenceurs sur Instagram, les ventes ont décollé. Lui et sa femme, Ashley, ont dû transformer leur appartement en véritable atelier de production. « C'était le bordel. On avait un congélateur dans la chambre, des plats de partout, la vitre intérieure du four qui a explosé... Mais on a survécu ! » se félicite le *Frenchy*. Au plus fort de leur activité, ils ont réalisé 10 000 dollars de chiffre d'affaires en un mois.

Ayant eu vent de leur succès, l'association de développement économique du quartier est venue les chercher pour qu'ils ouvrent une boulangerie sur Montague Street, une artère commerciale où les répercussions économiques de la pandémie de Covid-19 sont particulièrement importantes. Objectif : participer à sa revitalisation. « Ils espèrent que nous serons une étincelle et que nous permettrons d'attirer d'autres commerces », explique Gautier Coiffard. **« On me reconnaît quand je vais au supermarché »**

Monter sa boulangerie n'est pas une mince affaire à New York, une ville où les travaux prennent toujours du retard et sont souvent onéreux. Il faut aussi pouvoir acheter des équipements, un investissement qui peut s'élever à plusieurs dizaines de milliers de dollars. Mais pour ces Français, cela en vaut la chandelle. Pour le moment en tout cas. « Avant la boulangerie, j'ai passé du temps à me demander ce que j'allais faire aux États-Unis. J'avais fait du volontariat pour me faire des amis américains, mais ça n'avait pas été concluant. En fin de compte, c'est en faisant quelque chose qui me plaît – du pain – que je me suis intégrée. Maintenant, on me reconnaît quand je vais au supermarché », sourit Nelly Azambre, de Brooklyn French Bakers. Gautier Coiffard, lui, a quitté son job dans l'entreprise où il travaillait depuis 2012 pour se consacrer à son nouveau métier à plein temps. « Parfois, je me demande ce que je fais ! dit-il en souriant. Mais c'est cool. Dès que je franchis la porte du local, quelqu'un passe la tête pour me demander quand la boutique ouvrira. » Bientôt, ce sera pour humer le pain chaud.

## LA RÉDACTION VOUS CONSEILLE

● [Guerre en Ukraine - La boulangerie qui nourrit Kiev](#)

SOCIÉTÉ

INTERNATIONALES

2 Commentaires 

[Commenter](#)

Par Alex\_555 le 17/04/2022 à 19:52

**La comparaison eut été intéressante a lire.**

Parler matières premières, approvisionnement, techniques de pétrissage et de cuisson puis dans un 2ieme temps prix et marges. Et repeindre à la hipster à la fin...

---

Par Socle Et Cerisier le 17/04/2022 à 15:01