

## LE GRAND PORTRAIT

Le Courrier de l'Ouest propose un grand portrait un dimanche par mois.

Un point commun rassemble les hommes et les femmes qui se succèdent : chacun à sa manière participe au rayonnement du département.

François LACROIX

francois.lacroix@courrier-ouest.com

Angers, il est aujourd'hui presque aussi connu que le premier footballeur « homme-sandwich » de l'Histoire. Peut-être plus, même. Lui s'en amuse, mais ne détesterait pas rencontrer le génial milieu de terrain de Manchester United (surtout), du Real Madrid et du Paris Saint-Germain pour une poignée de main marketing et drôle entre deux Bécams. L'ancienne Spice Girl dégustant un Choc'O Roi dans la boutique Maison Bécam du boulevard Foch, c'est vrai que ça ne manquerait pas de piment, ni de retentissement. Pas sûr, toutefois, que le désormais célèbre gâteau angevin au chocolat trouverait grâce au palais de la très sophistiquée Victoria Beckham.

Son nom est Bécam, Nicolas Bécam. Et comme son illustre homonyme - un k et un h en moins -, l'homme est devenu une marque, un concept, un logo. Sa marque. Sa marque comme un gage de sérieux, de qualité et d'authenticité, à l'image de ses six boutiques bleu ardoise. Une marque de fabrique qu'il a su imposer en moins de temps qu'il n'en faut pour fariner une baguette ou rouler un croissant. On ne va plus à la boulangerie acheter son pain, on va chez Bécam. On ne va plus chez le pâtissier acheter un éclair au chocolat, on va chez Bécam. On ne va plus grignoter un sandwich à l'heure du déjeuner, on va chez Bécam. On se presse chez Bécam. On fait la queue chez Bécam. On est chez lui, carrément dans sa maison. Bien vu, le coup de l'enseigne Maison Bécam !

Un coach sportif pour prendre confiance

Ses serveuses ont le sourire jusqu'aux oreilles et le tablier toujours nickel. Même à faire et refaire sans cesse les vitrines. Même à épousseter cette farine qui tombe et retombe à l'infini. Ses boulangers pétrissent en direct sous les yeux des clients. Ses équipes n'ont pas le droit à l'erreur. Leur patron veille. Il a les yeux partout et le souci du détail. Aussi souriant et plaisantin en privé - il aime bien chanter - qu'intransigeant avec ses employés.

« Je suis un autre homme quand je pousse la porte d'une de mes boutiques, admet-il volontiers. Je suis un insatisfait. Il y a toujours plein de choses qui ne me conviennent pas. J'aime maîtriser le pouvoir de l'exigence. Je donne beaucoup de moyens à mon entreprise et je me donne donc le droit de ne pas être content. » Il est dur mais c'est un faux dur. Il a la texture du macaron : dur en dehors, tendre en dedans ! C'est une « texture » qu'il se donne.



Angers, vendredi 27 février. Nicolas Bécam est aujourd'hui à la tête d'un petit empire de la boulangerie-pâtisserie. Photo CO - Josselin CLAIR

## Nicolas Bécam

# Boulangier bâtisseur

Nicolas Bécam est vrai gentil. Presque trop parfois. Il aime tellement les gens, il a tellement envie de leur faire plaisir, qu'il ne sait pas toujours dire non. Et ça peut jouer des tours, parfois, quand on est chef d'entreprise. Alors depuis plus d'an, le patron boulangier au visage de « gamin » cherche à s'endurcir auprès d'un coach sportif, spécialiste de full-contact et de self-défense. De musculation, aussi. « L'idée n'est évidemment pas de gérer les problèmes avec les poings, mais de prendre confiance en soi pour pouvoir imposer des idées. Aujourd'hui, Nicolas est beaucoup plus sûr de lui », témoigne Sébastien Château, champion d'Europe vétérans de full-contact.

L'homme au tablier bleu profond est fier de son parcours. Comme de son passé et de ses racines. « Je suis né dans le pétrin. J'ai passé toute ma jeunesse dans le fournil », s'amuse-t-il en se revoyant dans les pas de son papa à la boulangerie familiale du Pertre (Ille-et-Vilaine) puis de La Suze-sur-Sarthe. Les parents Bécam avaient pourtant tout fait pour dissuader le fiston de suivre leur voie. Non que le métier de boulangier-pâtissier ne soit pas respectable. Bien au contraire. Irène et Louis Bécam n'avaient tout simplement pas envie que leur fils reproduise le même schéma très fermé qu'eux : lever tôt, boulot, dodo, lever tôt, boulot, dodo, lever tôt, boulot, dodo... Alors « Nico » n'a pas reproduit le même schéma, il l'a multiplié par six ! Même si ce n'était pas du tout l'objectif de départ. « Je voulais juste ouvrir une boulangerie et faire bien mon métier », assure-t-il. Aujourd'hui,

Véritable self-made-man, Nicolas Bécam est aujourd'hui à la tête de six boulangeries sur Angers et sa périphérie. Boulimique de travail et chantre de l'apprentissage, l'Angevin revendique surtout son statut d'artisan.

leur fils est partout. Omniprésent, avec quatre boutiques sur Angers, une au centre commercial l'Atoll à Beaucozézé et une à Saint-Barthélemy, sa dernière acquisition. « J'ai racheté la dernière boulangerie que mes parents ont tenue. C'est un clin d'œil comme un hommage à mes parents. C'est aujourd'hui la sixième Maison Bécam », sourit l'artisan boulangier.

Une première boutique aux enchères

« Oui, je suis un artisan. Je n'aime pas quand j'entends dire ici ou là que je ne suis plus un artisan. Et ça arrive. Disons, que je suis un grand artisan mais que je ne suis pas et que je ne serai jamais un industriel. On fabrique 98 % de nos produits », assure Nicolas Bécam. A 36 ans, il dirige désormais six boutiques d'où sortent 3 600 baguettes par jour. Et s'il ne met plus la main à la pâte, il joue souvent les serveurs en magasin après avoir longtemps fait le crieur le mercredi sur son stand du marché Lafayette. Il adorait ça, mais n'a plus vraiment le temps. Il gère aussi un laboratoire de fabrication de 350 m<sup>2</sup> qu'il a ouvert au Marché d'intérêt national d'Angers en 2012 et emploie 88 salariés, dont 45 sont en apprentissage, son dada. C'est finalement un petit empire de la boulangerie-pâtisserie que Nicolas Bécam a bâti en seulement dix ans. Un petit empire aux airs de saga à l'Angevine qui est né au 21 de la rue Saint-Julien, à An-

gers. Qui est né sur un coup de dés. Le 10 janvier 2005, précisément, lors d'une vente aux enchères d'une boulangerie qui était fermée le dimanche et qui nécessitait beaucoup de travaux de rénovation. Nicolas Bécam n'avait alors « pas une tune en poche », comme il aime à le dire, mais une immense envie de prouver, au sortir d'un parcours scolaire un peu particulier. Le Mayennais a d'abord arraché un bac G au lycée du Sacré-Cœur à Angers, avant de bifurquer vers l'apprentissage où il décrocha haut la main deux brevets de maîtrise en boulangerie et en pâtisserie. Yves Collet, qui fut son professeur d'Histoire-géographie en seconde, se souvient parfaitement du petit Bécam. Pas pour ses notes. « J'étais plutôt feignant et pas passionné par l'école. Mon objectif alors, c'était 10, la moyenne, pas plus », rigole le Bécam d'aujourd'hui. « C'était un élève extrêmement actif, très entreprenant quand il fallait organiser quelque chose et d'une grande sensibilité. Je le revois très marqué par un voyage que nous avons fait en Afrique, dans le petit village de Kabla Bougou près de Bamako », raconte l'enseignant.

La saga Bécam c'est aussi la saga d'un couple. Nicolas le dit lui-même d'ailleurs volontiers. Il ne serait rien sans sa femme. Titulaire d'un BTS en vins et spiritueux, Cécile devait l'épauler trois mois à l'ouverture de la première boulangerie rue Saint-Julien baptisée le Jardin des saveurs. Un drôle de nom pour une boulangerie ? Dix ans plus tard, elle est plus que jamais à ses côtés dans l'aventure Maison Bécam. Elle est sa tour, le côté carré de

l'entreprise et lui le fou qui a besoin d'être canalisé. « Mais il fallait être un peu fou pour prendre les risques qu'on a pris », assume le chef d'entreprise. « Il est fougueux et il a une idée à la seconde mais elle n'est pas toujours réalisable sur le champ. C'est quelqu'un qui écoute beaucoup, qui connaît ses limites et qui sait bien s'entourer », explique l'œnologue angevin Jean-Michel Monnier. Les deux hommes sont en affaire autour du Choc'O'Roi et du vin qui va avec. Le fameux Choc'O'Roi et sa boîte en peuplier (français) ! Le bébé qu'il a imaginé dans son laboratoire après être tombé amoureux du gâteau basque durant ses vacances. Son bébé désormais présent aussi bien sur le Salon de l'agriculture à Paris qu'au cocktail sucré des Victoires de la Musique ! Avant de franchir les frontières ?

### BIO EXPRESS

**12 octobre 1978** : naissance à Laval Marié à Cécile, trois enfants; Elise, Pauline, Maxence.

**10 janvier 2005** : ouverture de sa première boulangerie, rue Saint-Julien à Angers.

**Avril 2012** : ouverture de sa quatrième boulangerie, sa première sous l'enseigne Maison Bécam à l'Atoll. **Décembre 2012** : lauréat du Grand prix Stars et Métiers.

**2014** : rénovation de ses trois premières boulangeries et ouverture de la sixième Maison Bécam à Saint-Barthélemy d'Anjou.