

En aparté...

PAR MARTINE OCCHIPINTI



© T. Dhellemmes

Parcours fulgurant que celui de Philippe Urraca pâtissier devenu star. Généreux, haut en couleurs... Tous les candidats passés à l'émission *Qui sera le prochain grand pâtissier* l'adorent...

À quinze ans, il entre en apprentissage dans une pâtisserie à Nogaro, dans le Gers. À dix-neuf ans, il inaugure sa première pâtisserie à Gimont. En 1993, il obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France. Un an plus tard, il ouvre une deuxième boutique à Auch, une troisième à L'isle-Jourdain et entreprend la construction de ce qui deviendra le laboratoire de Gimont.

Dans le laboratoire de Gimont...

Seront conçues toutes les créations pâtisseries et chocolatières du chef Urraca.

En effet...

Au-delà de ses boutiques, s'ouvrent des magasins en franchise à Toulouse et sa banlieue.

Philippe Urraca est sollicité par André Daguin à Auch et la société Cacao Barry... Il devient consultant.

À l'international, il fait aussi *son consulting*, et approvisionne plusieurs chaînes de

restaurants «gastro» établis en France ou dans toute l'Europe.

Aux USA, au Japon, Philippe Urraca est également présent dans des magasins haut de gamme dont les quatorze salons de luxe de la chaîne *Kinokuniwa* de Tokyo avec laquelle il signe un contrat d'exclusivité pour une gamme de chocolats.

En quelques années, Philippe Urraca se retrouve à la tête d'une entreprise de plus de quarante personnes.

Puis, un jour, il craque...

Des conférences aux quatre coins du monde, des démonstrations, un labo, cinq boutiques, quarante employés, un divorce annoncé, une famille brisée... c'est beaucoup pour un seul homme.

Un besoin de zénitude...

Ou une envie de sérénité...
Philippe Urraca vend toutes ses boutiques.

Quelques années plus tard...

Son client et ami Didier Baral, propriétaire de la *Compagnie des desserts* lui propose de lui racheter le laboratoire de Gimont.

Une seule condition...

Le pâtissier devra travailler pour son ami Didier jusqu'à sa « retraite ».

No problem !

Philippe Urraca accepte. En 2011, on le nomme chef pâtissier et directeur technique de la *Compagnie des desserts* implantée à Roissy.

Tout s'enchaîne ensuite avec presque une aisance déconcertante. Car Philippe Urraca est une vedette... Au sens large du terme.

Un accent gersois inimitable, le sourire irrésistible... Qui n'a jamais entendu parler du tempérament expansif et boute-en-train de Philippe Urraca ?

Où qu'il aille, il met tout le monde en mouvement, il distille une bonne humeur, un bien-être... Il n'a pas son pareil pour provoquer de l'énergie...

Parce qu'il aime les autres...

C'est un vrai gentil, Philippe Urraca... Il est généreux comme le bon pain, comme une profiterole. *Une Profiterole Chérie...* Ou plus exactement, des *Profiteroles Chéries*.
Quand on aime, on ne compte pas.

Sa première boutique à Paris...

Dans le Marais, Philippe Urraca a « édifié » le temple de la Profiterole...

Philippe Urraca



Une boutique parisienne signée Philippe Urraca : Profiterole Chérie.

© F. Mantovani

Tel *L'Atelier de Joël Robuchon* dont le chef s'est inspiré, le concept *Profiterole chérie* mis en place est très simple.

Il s'agit de garnir les profiteroles, bien roulées dans leur pâte à choux, à la demande et sous les yeux des clients.

Les choux, préalablement cuits au fur et à mesure, sont coupés en deux et garnis sur place.

Les clients...

Soit ils dégusteront la profiterole dans le « petit salon », soit ils l'emporteront dans une « boîte ». Pour les profiteroles glacées, la boîte sera garnie de deux bâtonnets de neige carbonique.

La déco...

Des tons rose et chocolat pour une déco cosy, épurée...

L'équipe...

Des jeunes, encore des jeunes, que des jeunes... Filles et garçons souriants, enthousiastes, heureux, fiers de travailler pour Philippe Urraca.

Une chose est sûre, Philippe Urraca n'est pas un homme qui tient en quelques phrases, alors nous sommes allés à sa rencontre pour savoir qui se cache derrière ce pâtissier devenu phénomène...

T.G.M. : Philippe Urraca, qui êtes-vous ?

P. U. : Je suis né en 1956, à Labéjan, dans le Gers. Le 1^{er} mai, le jour de la fête du travail, mais ça, c'est une tradition dans la famille. Mon père est né un 1^{er} mai, le fils de mon frère est né un 1^{er} mai...

Votre famille...

Mon père, réfugié politique espagnol, est arrivé en France avec deux de mes sœurs. Deux autres de mes sœurs, mon frère et moi, sommes nés en France.

Votre père ?

Il était pâtissier à Barcelone. Exilé dans le Gers, on l'a tout d'abord placé comme ouvrier agricole, puis on lui a demandé de suivre une formation de maçon. Il y avait, à l'époque le besoin d'une main d'œuvre dans le bâtiment...

Néanmoins, n'ayant jamais totalement renoncé à son premier métier, dès qu'il le put, ou plus exactement dès que mon frère eut fini son apprentissage en pâtisserie, mon père « s'établit » pâtissier ambulancier. Il n'avait pas les moyens d'acheter une boutique...

Pour produire...

Il s'était aménagé un petit labo à la maison. Tous les matins, mon frère et lui

fabriquaient, ensuite, ils chargeaient la petite camionnette et s'installaient sur les marchés.

Et vous, être pâtissier, était-ce votre rêve d'enfant ?

Enfant, je rêvais d'être jockey. L'un de nos voisins élevait des trotteurs, j'étais toujours fourré chez lui.

Mais pour mon père, jockey, ce n'était pas un vrai métier. J'ai suivi ses conseils.

En fait, j'ai choisi ce métier pour lui faire plaisir.

Aujourd'hui, le regrettez-vous ?

Aujourd'hui, je ne regrette ni ce que j'aurais aimé faire ni ce que j'aurais pu faire.

Votre apprentissage...

J'avais quatorze ans. Trois ans d'apprentissage dans la pâtisserie Restat, chez monsieur Dulac de Nogaro. À quatre-vingt-dix kilomètres de Labéjan.

La semaine, j'étais logé. Le dimanche midi, je rentrais chez moi en stop et le lundi, je repartais en stop.

Trois ans de galère.

Quatorze ans, c'est un peu jeune pour appréhender le monde du travail...

Oh ça encore ! J'avais été formaté par mon père... →



© J. M. Coullier

La profiterole à partager.

Y preniez-vous donc du plaisir ?

Oui, dans la mesure où je devenais autonome, c'était mon unique consolation.

À la fin de votre apprentissage, vous rejoignez votre père...

Sans trop de conviction. Mais bon, mon frère avait quitté l'entreprise familiale pour une reconversion professionnelle. Mon père avait besoin de moi, je suis resté un peu plus d'une année auprès de lui.

Ensuite...

Je me marie. Nous avons dix-neuf ans et nous ouvrons notre première pâtisserie à Gimont.

Puis deux autres boutiques, puis le labo...

Je me suis plongé à corps perdu dans la pâtisserie. J'ai passé quarante ans de ma vie dans ce métier, du matin au soir, et même la nuit. Je me réveillais lorsqu'une idée surgissait.

Parallèlement à mes activités professionnelles, je mettais en place l'association des commerçants de Gimont, et le *Festival Gimontois*...

Je menais une vie de fou.

Si vous deviez résumer votre parcours en quelques mots ?

C'est le parcours d'un gamin qui part de rien, qui va devoir faire ses preuves.

Vous vous êtes formé au fil des années...

Au départ, j'ai appris le métier de pâtissier, ensuite celui d'un chef d'entreprise et ensuite celui d'un manager, le plus difficile.

Étiez-vous un bon manager ?

Je ne le pense pas, je n'avais pas le temps...

Était-ce dur de travailler avec vous ?

Il faut poser la question aux gens concernés... Je ne sais pas si c'est une réponse, toujours est-il que beaucoup d'entre eux viennent me voir, m'écrivent, me téléphonent...

Ce qui vous a donné une autre vision de votre métier ?

Plusieurs événements dont l'acquisition du premier tome de *L'Encyclopédie d'Yves Thuriès*. Je galérais face à une recette, et j'appelle Yves Thuriès. Il me propose de venir le voir. Je monte aussitôt à Cordes.

Nous avons rendez-vous au *Grand Écuyer*. Nous discutons assez longuement et à un moment, il me suggère, « *tu devrais te présenter au concours des Meilleurs Ouvriers de France* ».

J'ouvre grand mes yeux, je ne savais pas de quoi il parlait. Il me présente alors Philippe Parc, son chef pâtissier de l'époque, qui lui-même se préparait à ce concours.

Je me suis esquivé en disant : « *oui, oui, je vais réfléchir...* ».

Voilà comment le virus s'est installé en moi. Être Un des Meilleurs Ouvriers de France ! Cela sonnait bien à mes oreilles, Cela s'associait à des pièces en sucre, à toutes ces choses magnifiques que je n'avais vues nulle part ailleurs que dans les livres.

J'en discute avec Alain Lalanne, lequel travaillait chez Excel, un mec extraordinaire. Il me propose de travailler le sucre avec moi... Je prends des cours chez Gérard Hée, à Paris.

Puis, je passe un premier concours en sucre. Je me prends une sacrée beigne et là, je me jure de ne plus remonter à Paris, de ne plus me présenter à des trucs pareils. J'y avais vu des pièces en sucre... elles me donnaient le vertige.

J'avais assez de boulot comme ça, je décide de me consacrer au développement de mon entreprise...

Mais...

Mais un virus, une fois que vous l'avez chopé... Je réitère, je passe mon brevet de maîtrise et par la même occasion d'autres concours pour lesquels j'obtiens quelques bons résultats.

Je suis même qualifié pour la finale des MOF. Seulement voilà, ayant mis toute mon énergie pour les qualifications, je me fais « exploser » en finale.

En 1991, vous vous représentez...

Deux heures avant la fin des épreuves finales, je décide de ne pas poser.

Pour quelle raison ?

J'étais mal à l'aise, je sentais bien que je n'étais pas dans l'excellence... J'ai alors pensé à Philippe Segond.

Lors de la précédente session, en finale, une heure avant la fin des épreuves, Philippe Segond a renoncé. Il n'a pas posé son travail. Cela m'avait marqué.

Et cela vous a inspiré...

Pas dans le but de vouloir moi aussi faire de « l'exception ». Mon travail n'était pas à la hauteur, tout simplement...

Avec le recul, que manquait-il à votre travail ?

Ce petit plus que l'on apporte lorsque l'on a confiance en soi.

En fait, au fond de moi, je n'y croyais pas. Vouloir être parmi les meilleurs...

Pourquoi pas ?

Pour moi, les meilleurs étaient à Paris. Chez *Lenôtre, Fauchon, Ladurée*... Pas dans le Gers, pas à Gimont...

Je n'étais qu'un pâtissier de province...

Profiterole Chérie

© Richard Sprang



Pourtant, vous l'avez eu, votre titre...

En 1993. Je le passais pour la troisième fois.

Comment avez-vous surmonté vos appréhensions ?

Un soir, par le plus grand des hasards, je tombe sur une émission à la télé. Un reportage sur un tennisman de haut niveau dont je ne me souviens plus le nom, lequel expliquait que durant des années, il n'arrivait jamais à passer la « dernière balle ». La peur, le stress... Il avait réussi à gérer ses émotions grâce à la sophrologie.

Alors vous décidez de pratiquer la sophrologie...

Avec madame Lacaze, une ancienne infirmière à L'Isle-Jourdain. Pendant plusieurs mois, une séance par semaine.

La sophrologie...

Grâce à la sophrologie, j'ai compris que le MOF, il faut tout d'abord le passer pour soi.

En fait, on vit toujours par anticipation. Avec la sophrologie, notre esprit apprend à déprogrammer le futur et tout ce qui nous rend vulnérables : la peur de perdre, d'être jugé... On s'enferme dans une bulle, on se concentre sur soi-même, sur ses performances.

Êtes-vous toujours un adepte de la sophrologie ?

Je l'ai progressivement intégrée dans ma vie quotidienne.

Dans les moments difficiles...

J'ai eu des blessures dans ma vie, comme tout le monde. La vente de mes boutiques, mon divorce... La sophrologie m'a aidé à ne pas plonger dans le négatif, à réimprimer du positif.

Comment réimprimer du positif ?

À travers des souvenirs agréables, cela rassure. Ou à travers des projets qui nous

propulsent hors de la zone noire que nous sommes en train de traverser. Un jour, on en sortira, et ce sera le top...

S'il y a un événement dans ma vie qui m'a bien fait « grandir », c'est l'échec de mon deuxième passage au MOF.

D'autres événements importants ?

L'opportunité d'avoir fait des démonstrations devant d'autres professionnels. Cela m'a ouvert l'esprit et permis de développer un peu plus ma confiance en moi.

Cacao Barry m'avait confié des missions en Espagne. Je parlais très, très mal l'espagnol, mais durant toute mon enfance, j'avais entendu mes parents parler entre eux dans leur langue maternelle. Inconsciemment, j'avais imprimé et très vite, dès mes premières démos, les mots sortaient tout seuls...

Aujourd'hui, je parle couramment l'espagnol et du coup, j'ai acheté une maison en Espagne. J'adore l'Espagne.

Les Espagnols sont innovants, hyper compétents et en Espagne, on ne retrouve pas cette agressivité que l'on décèle parfois en France.

Comment expliquez-vous cette « agressivité » ?

À vrai dire, c'est plutôt de la combativité. Nous, les Français, nous avons cet état d'esprit : nous sommes des compétiteurs, nous voulons être les meilleurs et nous sommes cocorico.

C'est d'ailleurs cela qui m'a donné la niaque pour réussir mon MOF. Moi, d'origine espagnole, je voulais me fondre dans l'excellence française.

Cocorico...

Sommes-nous les meilleurs ?

En pâtisserie, je pense que nous sommes

encore les « maîtres » du monde, la notoriété de la pâtisserie française est internationale. Mais attention, ailleurs aussi, notre métier est en pleine ébullition.

Notre point fort ?

Nous savons véhiculer notre savoir-faire, et nous n'hésitons pas à le véhiculer sans restriction.

L'esprit français, c'est aussi la transmission. Il existe de nombreux dispositifs qui donnent accès à la transmissibilité des savoir-faire. Il y a l'école, il y a des liens directs avec les ministères... Nous sommes le pays le mieux structuré dans ce domaine.

En 2003, vous êtes nommé président des Meilleurs Ouvriers de France Pâtisseries...

Je suis un vrai défenseur de ce titre, je sais ce que cela coûte pour l'obtenir, je sais aussi l'image qu'il véhicule à travers le monde.

Ce titre m'a profondément rassuré, il m'a ouvert une trajectoire.

Quel conseil donneriez-vous à un candidat ?

De ne jamais perdre de vue que c'est son concours, ce n'est pas celui de son coach.

Pourquoi cette précision ?

Parfois il arrive que le coach se substitue au candidat qu'il soutient ; or s'il a envie de passer son MOF, il n'a qu'à s'inscrire. Le candidat a son propre style et doit garder son style.

Le véritable rôle d'un coach ?

Éventuellement indiquer les options qui s'offrent au candidat (et ce, sans amener ses propres idées), puis l'accompagner, le faire progresser, lui dire ce qui ne va pas.

Un vrai coach, c'est ça. →



Philippe Urraca en compagnie de Jean-Claude Nancy et Gérard Rapp, président de la société nationale des Meilleurs Ouvriers de France.



Pierre Marcolini, Philippe Urraca et Christophe Adam.



Philippe Urraca et Philippe Conticini.

La télévision...

J'avais déjà participé à un documentaire télévisé consacré aux Meilleurs Ouvriers de France, c'étaient des courts métrages. La boîte de production, *Martange Productions* m'a contacté pour l'émission *Qui sera le prochain grand pâtissier ?*

Votre mission ?

Deux contrats me lient à cette émission. Je suis consultant et président du jury du casting et je suis membre du jury avec Pierre Marcolini, Christophe Michalak et Christophe Adam.

Quelques mots sur cette émission, *Qui sera le prochain grand pâtissier...*

Elle valorise notre métier, elle met en lumière des nouveaux talents. Faire de la télé, ce n'est pas anodin, c'est s'engager, on passe des messages.

L'un des messages que vous aimez faire passer ?

Qu'en travaillant, tout le monde peut y arriver.

La pâtisserie, un univers en ébullition...

Beaucoup de dynamisme et de passion chez nos jeunes pâtissiers, ils rivalisent de talent, d'ingéniosité. La pâtisserie est de plus en plus moderne, plus visuelle.

Participez-vous à ce mouvement ?

Non, j'ai eu l'immense chance de n'avoir jamais eu à faire la plus belle vitrine. Et ni le meilleur gâteau, parce que ça, un jour ça tombe : il y en a toujours un qui sort plus beau, meilleur...

Dans ma boutique, que des profiteroles. J'ai cinquante-neuf ans, je ne cherche plus à me positionner, et quand des jeunes pâtissiers viennent me voir, je les taquine, je leur propose : « *on fait le tour des vitrines ?...* ».

Pourquoi un mono-produit ?

La régularité des produits, la formation du personnel... Tout est plus facile à gérer avec un seul produit...

L'avenir de la pâtisserie ?

Elle a un bel avenir... Durant des années, la cuisine était bien plus médiatisée. La vapeur s'est inversée.

Un métier qui fait des émules...

J'ai assisté à des reconversions incroyables : une ancienne commissaire priseur, un ancien avocat... Autrefois, était pâtissier celui qui n'était pas doué pour les études... Aujourd'hui, c'est un choix.

Un métier de création ?

Un métier à deux phases bien distinctes. La pâtisserie est une science exacte, alors innover oui, improviser, non. Un jeune doit apprendre et maîtriser les bases du métier, ensuite la création viendra d'elle-même.

Et que chaque pâtissier se le dise : créer, ou bousculer la pâtisserie traditionnelle, ce n'est ni une obligation ni le plus difficile à réaliser.

Le plus difficile ?

Les grands classiques de la pâtisserie française, voilà la discipline la plus difficile à réaliser. Ils sont indémodables et on ne triche pas avec.

Êtes-vous un pâtissier heureux ?

Mon métier me fait vivre depuis l'âge de quinze ans. Il m'a tout apporté. J'ai eu la chance, le bonheur d'évoluer dans l'univers de l'excellence à la française, de la transmission à la française.

J'ai voyagé à travers le monde, j'ai rencontré des gens extraordinaires, passionnants

avec lesquels j'ai gardé d'excellentes relations. Il y a quelque temps, j'ai déjeuné chez Franck Putelat à Carcassonne, et le soir j'ai dîné chez Frank Renimel à Toulouse. Je n'étais pas au restaurant, j'étais chez des amis...

Tous ces moments inoubliables, ces rencontres, cela n'a pas de prix. Pour l'enfant que j'étais, fils d'immigré, né au fin fond du Gers... c'était tout simplement inimaginable.

Tous vos voyages, vos activités, vos relations... Vous devez avoir un sacré réseau de connaissances...

Mon carnet d'adresses est effectivement assez impressionnant, et je l'utilise sans réserve pour placer les jeunes que je côtoie à la télé ou ailleurs.

Des amis ?

J'ai un très grand ami, David Moreno qui, un jour, m'a dévoilé la définition du mot *ami*.

Qu'est-ce qu'un ami ?

Un ami, vous lui donnez votre problème, cela devient le sien. Il ne veut même plus que vous lui en parliez. Vous n'avez plus de problème.

David Moreno m'a fait la démonstration de son amitié, je pense très souvent à lui.

L'amitié, c'est un état d'esprit.

Des regrets ?

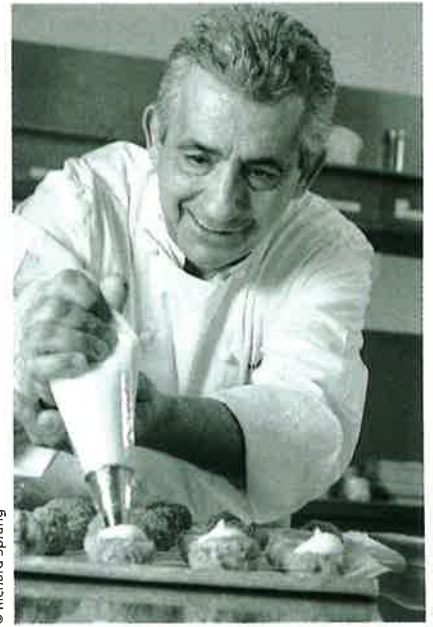
Des regrets non, une étape douloureuse oui, dans ma vie privée.

Mon ex-épouse et moi nous sommes mariés très jeunes et nous avons travaillé ensemble pendant trente-cinq ans. Je ne sais pas si vous imaginez... Aujourd'hui, les couples divorcent au bout de cinq ans, et ils ne travaillent pas ensemble.

Mais le positif est en toute chose, aujourd'hui, je vis une autre existence...



© F. Mantovani



© Richard Sprang

Le vrai visage de Philippe Urraca ?

Celui d'un vrai pâtissier, d'un artisan dans l'âme. J'ai un besoin vital de plonger mes mains dans la pâte. De transformer la matière.

À Roissy, à la *Compagnie des desserts*, j'ai mon bureau et un petit atelier. Tous les matins, dans mon atelier, je fais des gâteaux.

Paris...

Je passe beaucoup de temps à Paris. Je vis dans un chouette quartier, près de la boutique, dans le Marais. Le reste du temps, je le passe en Ariège, dans le Gers ou en Espagne.

Les jeunes ?

J'aime ce quelque chose dans le regard des jeunes en quête d'apprendre, cela m'interpelle, cela m'émeut et on se comprend très vite.

À mon humble niveau, j'essaie de leur transmettre mon savoir, ou tout simplement de les mettre sur le bon chemin.

Faut-il les prendre par la main ?

Non, c'est à eux qu'il appartient de venir vers nous, de chercher notre main et de nous solliciter.

Si un jeune n'a pas l'*humilité*, il n'aura pas l'*écoute*...

La démarche est-elle indispensable ?

Les jeunes ont beaucoup à apprendre des anciens.

Mais là encore, si souvent, je leur ouvre une porte, je ne leur ouvre pas toutes les portes.

Pour quelles raisons ?

Ce n'est pas en réglant tous leurs problèmes que nous apprendrons à nos jeunes à chercher au fond d'eux-mêmes toutes leurs ressources.

Certains iront les chercher, d'autres non. C'est ce qui fera la différence.

Vos sentiments face à cette nouvelle génération de pâtissiers...

Elle ne suit pas toujours le protocole.

Elle a tendance à vouloir brûler les étapes.

Quelles sont les étapes ?

Il y a un temps pour tout : pour apprendre, pour évoluer dans son travail et acquérir un professionnalisme, pour obéir et pour commander.

« *Celui qui sait obéir saura ensuite commander* », disait Confucius...

Vous n'aimez pas que l'on vous dise...

« Je suis fatigué », « j'allais le faire », « j'y pensais »...

Des mots que j'ai bannis de mon propre vocabulaire.

Le métier est-il plus difficile aujourd'hui ?

Il y a d'autres enjeux, que ce soit en pâtisserie ou en cuisine.

Une véritable pression s'exerce sur nos jeunes pâtissiers et cuisiniers. Devant l'engouement général pour nos métiers, chacun veut se positionner, s'attirer les louanges,

les médias... Ils en font parfois un peu trop, mais ça, c'est le défaut de la jeunesse.

Avec le temps, on apprend qu'avec peu, il est possible de faire beaucoup de choses...

Votre plus grande fierté professionnelle ?

Je n'ai aucune fierté professionnelle, je n'ai que des plaisirs.

Êtes-vous satisfait de tout ce que vous avez accompli ?

On n'est jamais satisfait et heureusement.

Votre point faible ?

Je suis bordélique, parce que je fais trop de choses, parce que je ne sais pas dire non...

Des projets ?

Ouvrir une boutique à New York.

Et la sortie de mon livre : *La pâtisserie basique par Philippe Urraca*, aux éditions du Chêne.

Un livre de sept cents pages, avec une multitude de pas à pas.

Pourquoi avoir écrit cet ouvrage ?

Pour transmettre. Souhaiter que cet ouvrage soit le référent en pâtisserie serait prétentieux, je voudrais juste qu'un jeune entrant dans le métier se dise, « ce bouquin, il me le faut ». J'aurais alors réussi...

L'Ariège, Gimont, Paris, l'Espagne...

Où vous sentez-vous le plus chez vous ?

Partout. Je me sens à l'aise partout. Parce que où que j'aille, je reste moi-même. ■