

LA GRAND-CROIX

Maison Bayle : 50 ans et trois générations

Commencée en couple, l'aventure de la boucherie Bayle se poursuit avec, aux manettes, désormais la troisième génération.

En 1972, au 33, rue Louis-Pasteur, un jeune couple André et Marie-Thérèse Bayle, décide d'ouvrir une boucherie qui plus tard portera leur nom.

50 ans après, André est toujours présent pour accueillir les clients et dans l'équipe tout le monde l'appelle papy. « C'est que j'en ai vu passer des petits-enfants », raconte André en souriant. Celui qui pensait faire sa carrière chez Casino, « la grande distribution était en plein essor à l'époque », revient vite à ses premières amours : la boucherie. « J'ai eu une opportunité. La personne qui m'a vendu nous a avancé ce qu'il manquait ainsi que les frais de notaire. J'ai tout remboursé après. »

Les patrons de son épouse, en Haute-Loire, se sont portés caution : « On n'a pas voulu les décevoir. »

Marie-Thérèse travaille alors dans une usine. « Mais elle m'a suivi », sourit son époux. Il insiste : « La réussite, c'est une affaire de couple, ma femme était plus compétitive, elle allait de l'avant. »

Si la Maison Bayle a toujours eu à cœur de former les jeunes générations (lire par ailleurs), certains employés sont là depuis quasiment le début. Comme José qui partira à la retraite cette année. « Il



C'est en 1972 que Marie-Thérèse et André Bayle ouvrent leur boucherie. Photo DR

a fait toute sa carrière chez nous », explique Olivier Bayle, l'un des fils de la famille.

Fils et petit-fils ont repris le flambeau

À 14 ans, Olivier, aujourd'hui quadragénaire, rejoint à son tour l'entreprise familiale. « J'ai baigné dedans depuis mon enfance, c'était une évidence pour moi. » Fils et petit-fils ont repris le flambeau puisque, quelques années plus tard, c'est Lucas, son fils, qui intègre la boucherie.

« C'était notre bébé mais pas le leur, alors on ne sait pas si on les a rendus heureux ou pas », confie André Bayle. « Olivier avait des copains qui venaient nous aider mais lui non. Un jour, il a attaqué bille en tête, un peu comme son fils Lucas. »

Chacun a su trouver sa pla-

250

C'est le nombre d'apprentis qui ont été formés au sein de la Maison Bayle. « La transmission de nos métiers est très importante pour nous, ils peuvent se former sur la boucherie, pâtisserie et traiteur », explique Olivier Bayle. « Si on ne passe pas les jeunes, on n'a pas de main-d'œuvre pour la suite. La formation chez nous c'est vital. » Les apprentis peuvent rester entre 2 et 6 ans au sein de la maison. Cette année, ce sont 15 apprentis qui sont formés.

ce. « Moi je suis dans la boutique, mon père gère les achats, met en place les rayons et mon fils est dans les bureaux pour toute la partie gestion et développement », poursuit Olivier Bayle.

« Je suis un anti-gaspi »

Et le doyen, même à 75 ans, veille. « J'ai toujours autant de plaisir, j'aime le travail bien fait, je suis un anti-gaspi, je fais attention à la qualité. La viande est un produit cher donc il faut la respecter. »

Si cette entreprise est familiale, les trois générations précisent : « Nous n'aurions jamais pu vivre cette aventure sans nos équipes. »

Une saga qui n'est pas près de se terminer !

**De notre correspondante
Kathy MATTALIANO**

En 2016, la Maison Bayle sacrée championne du monde

En 2016, trois membres de la Team France au championnat du monde « World Butcheries Challenge » en Australie. Au sein de l'équipe Olivier Bayle, son fils Lucas et Joseph Fagnani s'entraînent pendant plusieurs semaines et reviennent avec le titre de champions du monde.

« Il y avait une belle effervescence, c'était une belle expérience de vivre un tel truc », poursuit Olivier.

L'année précédente Lucas avait remporté le titre de champion d'Europe des jeunes bouchers, il était déjà meilleur apprenti de France.

La Maison Bayle a obtenu un Mercure d'or en 1987, 2005 et 2012.