

🏠 > LifeStyle > Sortir à Paris

# Sébastien Gaudard: «La rue des Martyrs bouge à une vitesse incroyable»

Par  Alice Bosio | Publié le 06/03/2019 à 07:45



**INTERVIEW** - Le chef pâtissier lorrain, installé dans le IX<sup>e</sup> depuis 2011, a lancé avec sa boutique à l'ancienne une vague de modernisation de la rue des Martyrs.

**Le FIGAROSCOPE.** - Pourquoi avez-vous ouvert votre première boutique rue des Martyrs?

**Sébastien GAUDARD.** - Je vis dans le IX<sup>e</sup> depuis 1993. J'ai choisi cet arrondissement parce qu'il était à la fois chic et populaire. Ce mélange m'a inspiré pour ma pâtisserie. Je cherchais à reprendre une boutique ancienne, mais, ne trouvant pas mon bonheur, j'ai dû en recréer une, avec des carreaux de ciment, des inscriptions à la feuille d'or, des vitrines séquencées... La rue était déjà très commerçante quand j'ai ouvert, avec de nombreux artisans de bouche comme la fromagerie Chataigner, qui est la doyenne. J'aime aussi sa proportion à taille humaine. Il y a un côté petit village.

### **La rue a-t-elle changé?**

Oui beaucoup! Les commerces historiques qui étaient là à mon arrivée tendent à disparaître. Ils disent d'ailleurs que c'est grâce ou à cause de moi que la rue a changé! Tout bouge à une vitesse incroyable. Il y a une surenchère sur le côté branché. L'arrivée de «chaînes» nuit à l'authenticité de la rue. Heureusement, il reste la droguerie en bas, ainsi que des poissonniers et bouchers qui offrent une alternative qualitative aux nombreuses pâtisseries et boulangeries qui se multiplient depuis un an.

### **Cette inflation sucrée vous inquiète-t-elle?**

Je suis inquiet de nature. Mais cela nous pousse à nous remettre en question. Moi qui suis boulimique de projets, je ne me vois pas travailler un monoproduit, comme la meringue ou les choux. Je viens de développer une gamme de chocolats avec Salvatore Ferragamo et m'apprête à partir à Cuba pour travailler le baba avec du rhum local. Cela me permet de me démarquer des enseignes qui s'installent dans la rue. Mais je dois aussi reconnaître que ces maisons nous apportent de nouveaux clients.

### **Quelle est votre clientèle?**

Des habitués du quartier, notamment en sortie du bureau, mais aussi d'autres Parisiens qui viennent faire leurs courses dans la rue, ou se balader le week-end. La rue est piétonne le dimanche matin, il y a une énergie incroyable! Nous avons aussi, et c'est nouveau, beaucoup de touristes étrangers.

### **Quelles sont vos meilleures ventes?**

Nous faisons des classiques, qui ont chacun leurs aficionados: tarte au citron, tropézienne, mussipontain, millefeuille, éclair à la vanille, paris-brest, mont-blanc... Nos clients viennent chercher des pâtisseries rassurantes, gorgées de souvenirs.

### **Fréquentez-vous d'autres artisans de la rue?**

J'aime beaucoup la [Maison Thielen](#), le take away [Rose Bakery](#), la boutique de bonbons [Käramell](#) et l'épicerie italienne [RAP](#), même si elle n'est pas vraiment dans la rue, mais un peu plus bas.

*[Pâtisserie Sébastien Gaudard](#), 22, rue des Martyrs (IX<sup>e</sup>). Tlj. Tél.: 01 71 18 24 70.*