



FRÉDÉRIC COMYN LE PAIN DANS LA PEAU

**EN MAI DERNIER, IL A GAGNÉ,
FACE À 134 CONCURRENTS, LE PRIX
DE LA MEILLEURE BAGUETTE
DE PARIS DANS SA BOULANGERIE
DU XV^e ARRONDISSEMENT.**

Frédéric Comyn, 43 ans, bête à concours qui a aussi gagné le prix du meilleur croissant d'Ile-de-France et deux fois le prix de la meilleure baguette des Hauts-de-Seine, fournit désormais l'Élysée au quotidien. Du haut de son 1,95 mètre, l'homme se remémore son parcours de vie. Enfant, il traîne parfois dans la boulangerie-pâtisserie de ses grands-parents. Né de père inconnu, fils d'une mère qui vend des maisons, c'est pour elle qu'il passe son bac, sans passion pour les études. Car

ce qui lui plaît, lorsqu'il ne joue pas au basket, c'est imaginer des gâteaux. « Je ne fonctionne qu'au plaisir. Et les gâteaux, on en mange pour les fêtes, les anniversaires, bref, tout ce qui est célébration. C'est le bon côté de la vie. »

Le lycéen qui, jadis, suivait les cours en dilettante se révèle être un bourreau de travail. Qui franchit tous les obstacles. « Après mon bac, personne ne voulait de moi comme apprenti car j'étais trop vieux. J'ai passé un an et demi dans une pizzeria avant qu'on m'accepte dans une pâtisserie. » Aujourd'hui, Frédéric Comyn a une centaine d'employés, quatre établissements qui tournent à plein régime et une clientèle fidèle qui vient savourer son

**LE LYCÉEN QUI, JADIS, SUIVAIT
LES COURS EN DILETTANTE SE
MUE EN BOURREAU DE TRAVAIL**

pain, bien sûr, mais aussi ses viennoiseries ou ses pâtisseries gourmandes conçues autant pour le plaisir des yeux que des papilles. A Noël, son traîneau en chocolat, avec un renne aux gros yeux charriant des profiteroles, a fait un tabac. « Je réalise toutes mes créations dans mon atelier laboratoire de 1.300 m² de Saubx-les-Chartroux, dans l'Essonne puis je les distribue dans chacun de mes lieux de vente. »

Père de deux enfants, Louis et Arthur, 13 et 15 ans, Frédéric est surveillé par son épouse qui s'inquiète pour sa santé. Il ne dort que trois à quatre heures par nuit. « J'aime aller voir mes équipes, sentir, goûter. Mon bureau, où j'ai installé un lit, est au-dessus des fours,

l'odeur du pain qui cuit est, pour moi, un plaisir infini. Je gère mon affaire en père de famille. Je connais tout le monde. » A l'heure où la baguette vient d'être inscrite, le 30 novembre dernier, au patrimoine immatériel de l'Unesco, les touristes affluent pour goûter la sienne, peu salée, qui met en avant les arômes du levain.

Ce géant, qui ne se parfume jamais afin de ne pas perturber son odorat et engloutit une baguette et demie par jour, s'est fixé de nouveaux objectifs. « Je suis déjà en train de penser au gâteau de Noël 2023 et je réfléchis avec un MOF (Meilleur ouvrier de France) à un projet de sandwich d'excellence. Ce serait le meilleur de Paris ». On ne se refait pas. ♦



DAVID LEGGENDRE/STUDIO.COM