SAINT-CIERS-SUR-GIRONDE

Didier Tayoro a repris la pâtisserie Sarraute

Fermée depuis plusieurs mois, la boulangerie-pâtisserie de Jean-Michel Sarraute a trouvé un repreneur en la personne de Didier Tayoro qui a ouvert pour la Fête des mères au 43 avenue de la République. « J'ai rencontré le maire Pierre Caritan lors d'une kermesse et il m'a fortement encouragé à reprendre ce commerce », explique le pâtissier bourlingueur. Après l'obtention de ses CAP et BEP en pâtisserie, après sa formation à Morlaàs (Béarn), Didier Tayoro est entré dans l'armée, dans les parachutistes « pour voir du pays ».

Après quelques années militaires, retour à la pâtisserie et direction Londres. Puis un passage en France pour un an et demi, et direction la Nouvelle-Zélande pour un an chez Mudbrick Restaurant, « un restaurant qui fait son vin ». Australie, Hong Kong, Londres chez Ottolenghi et Le Pain Quotidien, Marou Chocolate au Vietnam où il crée des cours de pâtisserie « pour apprendre aux clients à faire des choses simples, et d'autres plus compliquées ».

« Pour moi »

Retour en France où le confinement met à mal son contrat. Didier passe alors son diplôme de boulanger et la vie l'amène à Saint-Bonnet (Charente-Maritime) chez ses beaux-parents. L'envie de se mettre à son compte est là, et il découvre un potentiel de travail sur le secteur. La rencontre avec le maire sera donc l'élément déclencheur.

Clarisse et Didier Tayoro. P.R.

« Comme pâtissier de restaurant, je faisais des heures comme aujourd'hui, mais maintenant c'est pour moi ! » Une rencontre avec le propriétaire des lieux, Jean-Michel Sarraute, finit de le convaincre. Didier Tayoro, habitué à la pâtisserie de restaurant se (re) met à la pâtisserie de boutique.

Didier a des idées plein la tête pour faire évoluer l'offre et envisage de donner des cours de pâtisserie aux ménagères locales. Aidé de sa vendeuse Clarisse, et d'une étudiante, il ouvre la boutique le mardi, mercredi, jeudi, vendredi, et samedi de 6 h 30 à 18 heures, le dimanche de 6 h 30 à 13 heures Fermé le lundi.

Philippe Rucelle

Contact : 05 24 06 55 56 ; bonjourkayke@gmail.com kayke.fr