

Tarbes : un Franco-Américain crée 30 emplois dans son enseigne du quartier de l'Arsenal

La nouvelle boulangerie adossée à un espace restauration, rue Destarac, semble avoir trouvé son public dès les premiers jours qui ont suivi son ouverture, ce mercredi 26 septembre. Les 30 emplois créés ne sont pas de trop. Ils se tiennent discrètement en retrait, dans l'espace Jules.

Jules, c'est le boulanger de "Jules & John" qui vient d'ouvrir ses portes dans l'angle sud-ouest du "carré-point" de l'avenue Alsace-Lorraine. "Ils", ce sont Carine (chargée de communication) et Christopher Shafroth (PDG) de Crescendo Restauration, venus se pencher sur le nouveau-né du groupe leur huitième "bébé". Le premier "Jules & John" avait été créé en 2014 dans l'agglomération agenaise.

400 plateaux dès le premier jour

Elle anime sans jamais se départir de son sourire l'équipe de l'espace John's et participe activement au service. Chez John sont élaborés les salades et hamburgers à partir de produits et de sauces sélectionnés sur une fiche par les clients. "Elle", c'est Ophélie Lesec, une directrice comblée. "Dès le premier jour, mercredi, cela a été une belle ouverture. Les équipes ont été très professionnelles et tout le monde était motivé. Heureusement, parce que nous avons déjà réalisé deux fois 200 plateaux dès ce premier jour et sans avoir fait de publicité !"

Sans publicité parce que le président, Christopher Shafroth, "préfère comme cela". "Nous sommes contents que le concept plaise, mais je préfère une ouverture en douceur. Dans la mesure où n'utilisons que des produits frais tout en faisant un service à la minute, les équipes ont besoin de se former."

Le PDG Christopher et Carine Shafroth (Photo DDM).



Des produits frais travaillés sur place

Le succès de la formule réside en cela. Ici, pas de sacs de frites congelées : les légumes sont frais, épluchés et émincés sur place. "Je suis "à moitié" Français par ma mère qui m'a donné le goût de la cuisine française. Petit, quand on venait en France, un des premiers trucs qu'on faisait, c'était acheter un croissant et une baguette. Avec "Jules & John", je tente de conserver cet esprit : on essaie de marier les produits frais du terroir pour préserver les saveurs. Le pain est pétri ici par des boulangers qui font la pâte avec de la farine Label rouge du Sud-Ouest. Même la viennoiserie est maison, ce qui devient très rare dans les boulangeries..."

Et afin de ne commettre aucune faute de goût, c'est le client qui compose ses salades et hamburgers en cochant les cases d'une fiche remise à l'entrée. Produits travaillés sur place, mets réalisés à la minute en fonction des desiderata de chaque client, de 7 heures à 21 heures et 7 jours sur 7 : pour relever ce challenge, l'homme d'affaires franco-américain n'a pas hésité à investir dans l'humain. Avec l'enseigne "Jules & John", ce sont 30 emplois qui ont été créés à l'entrée ouest du nouveau quartier de l'Arsenal.