

## Cazaubon : Jean-Michel et Évelyne Tachon ont pris leur retraite

1966-2016, cinquante ans de pâtisseries



Cazaubon : Jean-Michel et Évelyne Tachon ont pris leur retraite

Vendredi 30 septembre, en début de soirée, les rideaux de la pâtisserie Tachon se sont baissés, concluant ainsi les 50 ans de métier du maître artisan pâtissier chocolatier Jean-Michel Tachon. Jean-Michel Tachon, qui est président de la Confédération des pâtissiers du Gers depuis une vingtaine d'années, ainsi que président régional de Midi-Pyrénées et depuis de nombreuses années parmi les responsables au niveau national, vient de prendre sa retraite.

Pour Jean-Michel Tachon être pâtissier c'est évidemment un métier mais pour lui c'était aussi une véritable passion qu'il a cultivée depuis son enfance: " Depuis l'école primaire je savais et voulais être pâtissier."

Au mois de juillet 1966, Jean-Michel, natif de Mauléon d'Armagnac, est embauché à Cazaubon comme apprenti chez Victor et Nives Zanella. Trois ans d'apprentissage qui l'ont amené à son CAP. À l'époque, son patron Victor Zanella avait tellement confiance dans son jeune ouvrier et dans la qualité de son travail, qu'il lui arrivait de confier l'entreprise afin de prendre quelques vacances.

Jean-Michel resta salarié chez Victor jusqu'en 1977, puis s'installa en société avec le couple Zanella jusqu'en 1988, tout en continuant d'effectuer des stages pour approfondir ses compétences, notamment à l'école nationale supérieure de pâtisserie à Yssingeaux. Entre-temps, en 1972, Jean-Michel épousa Évelyne, la nièce du couple Zanella.

Jean-Michel avec son âme d'artiste et son esprit créatif, a passé ces cinquante années à être toujours à la recherche de nouvelles recettes. La qualité de son travail fut reconnue et très appréciée par ses pairs qui en 1985 l'ont récompensé en lui remettant la médaille de bronze, puis en 2002 la médaille d'argent.

C'est en 1988, que le couple Tachon s'installa rue de Gascogne, lui au laboratoire, elle au magasin : "Sans une personne compétente et commerçante au magasin, on peut faire les plus beaux gâteaux du monde ça ne marchera pas. C'est ce travail harmonieux du couple, qui a été récompensé par la fidélité de la clientèle."

Durant toutes ces années, Jean-Michel a formé de nombreux apprentis, dont certains ont obtenu les titres de champions du Gers, de la région Midi-Pyrénées, voire même nationaux. Avec son dynamisme et son désir de communiquer son savoir-faire et de continuer d'apprendre avec les autres artisans pâtissiers chocolatiers, tous les ans Jean-Michel organisait des stages réunissant les professionnels, afin qu'ils continuent à se perfectionner : "Si chacun reste dans son coin, rien n'évolue."

De tempérament très optimiste, Jean-Michel est pessimiste sur l'avenir de la profession : " Dans les salons nous y trouvons beaucoup de seaux de produits finis ou semi-finis. L'industrie et la rentabilité font que le savoir-faire artisanal se perd. De plus la formation d'un pâtissier se fait en 18 mois, ce n'est pas suffisant. Sur les 9 000 jeunes formés, il n'en reste que 1 000 sur le terrain." a précisé le président Tachon qui restera à ses fonctions au sein de la Confédération jusqu'en 2018.

Parmi ses meilleurs souvenirs et qui sont très nombreux, Jean-Michel aime se souvenir des moments d'émotion des jeunes mariés quand, à la fin du repas, il leur apportait la Pièce montée. Ils étaient émus et souvent avaient les larmes aux yeux.

Parmi ses nombreuses œuvres en chocolat, il réalisait chaque année une pièce unique pour le jeu de Pâques et la clientèle devait en trouver le poids. Pour les fêtes de fin d'année du Casino de Barbotan les Thermes il a réalisé la plus grande table de Black-Jack en chocolat. Il a utilisé 23 kg de chocolat pour réaliser cette table de 1,90 m sur 0,92 m. À l'époque, Jean-Michel Tachon a reconnu que c'était la première fois qu'il réalisait une œuvre de cette importance.

Jean-Michel et Évelyne ont donc pris la retraite, et passent la main à un jeune couple. Ce dernier après quelques travaux de rénovation envisage d'ouvrir vers le début du mois de novembre.

Jean-Michel a proposé aux jeunes repreneurs de les accompagner dans leur début et de leur communiquer son savoir-faire en matière de pâtisseries et de chocolats, notamment lors des périodes de fêtes, Noël, Pâques...