

Frédéric Roy : une renommée au service d'un savoir faire

À chaque bataille son héros, et quand il est question de la conservation du patrimoine culinaire de Nice, Frédéric Roy apparaît comme le protagoniste. Militant, artisans mais avant tout passionné, le boulanger pâtissier le plus renommé de la capitale azurée n'est pas prêt de déposer les armes.



Frédéric Roy, maître des lieux depuis maintenant une décennie.

« Je m'engage pour qu'on maintienne nos traditions », lance Frédéric Roy depuis l'autre bout du comptoir. La boulangerie Le Capitole, à quelques pas de la promenade des Anglais est le repère de ce passionné de la pâte à pain depuis dix ans. Les clients s'enchaînent, attirés par l'odeur des croissants chauds ou par les couleurs dorées éclatantes de la façade du commerce. Certains sont des habitués, d'autres des touristes curieux, le maître ne fait pas vraiment la différence, les accueillant avec un sourire chaleureux et amical. « Je me suis lancé dans cette voix parce qu'à 14 ans, on m'a demandé de choisir un métier, et que j'étais pas mauvais en gâteau », plaisante-t-il. Des facilités dans ce domaine, qui de fil en aiguille l'ont mené de plus en plus loin. « J'ai commencé par la pâtisserie et puis j'ai continué à apprendre le pain, puis la viennoiserie », pâtissier pour le plaisir, mais aussi pour celui des autres, l'artisan, affirme avoir toujours eu en lui une part d'altruisme. « Quand on est pâtissier, on n'est pas justicier, c'est pas notre boulot de pousser des coups de geule, mais moi j'ai décidé de le faire, parce qu'en ce moment on est en train de perdre tous nos repères », tout en emballant minutieusement un millefeuille, il explique que 80% des viennoiseries vendues en France sont d'origine industrielle. Un véritable fléau qui engendre peu à peu un grand remplacement des petits artisans par les grandes surfaces ou des grandes chaînes de boulangerie pâtisserie, « On ne perd pas seulement notre patrimoine, là, on perd nos traditions avec ».

Une considération sur un fond d'hypocrisie

« *Est-ce que l'harissa vous fait aller plus souvent au Maroc ? Non* ». Contrairement à bon nombre de ses confrères boulangers, Frédéric Roy ne voit aucun intérêt à l'entrée de la baguette au patrimoine mondial de l'UNESCO. « *Ça, c'est l'exemple typique du genre de fantaisie qui éclipsent la vraie considération que l'on réclame* », pour le maître pâtissier, la reconnaissance que méritent les artisans commence par la séparation entre le traditionnel et l'industriel. « *Le respect de la tradition et du patrimoine ça passe aussi par le respect du client et des consommateurs* », Roy appuie sur la nécessité de la mention systématique de produits industriels sur les viennoiseries vendus en pâtisserie et en boulangerie. « *Ça permet à l'acheteur de faire un choix éclairé, de savoir avec quoi il repart, on se fiche de ce qui est inscrit ou pas au patrimoine* ». Sur un ton ironique, le commerçant affirme n'avoir jamais consulté la liste de ce qui y figurait, pour lui les gens n'y prêtent aucune attention, « *Ce sont juste des organisations qui coûtent très cher à chaque pays, pour y inscrire trois repas, alors que ça n'a aucun impact sur la vision des autres* ».

Un amoureux de la tradition

« *La baguette, au sens du symbole, se meurt, parce que les artisans se prennent des claques de tous les côtés* », il est indéniable qu'entre l'inflation, la crise énergétique et la réforme des retraites, les boulangers et pâtissiers n'ont aucun répit. Si Frédéric Roy est présent à une grande majorité des manifestations niçoises, donne des interviews à de nombreux médias et alimente son compte Twitter avec des messages de soutien et des extraits de son quotidien, c'est pour faire de sa notoriété et de sa voix, la voix de tous ses confrères, « *On demande pas la lune, on veut des conditions de travail convenables, un âge de départ à la retraite décent et un bouclier tarifaire, c'est tout* ». Pour cet amoureux de la tradition, voir le patrimoine culinaire français disparaître est une torture. « *Mettre les mains à la pâte aux aurores et offrir des produits frais et qualitatifs à nos clients, c'est ça le travail dans lequel on s'est engagé, c'est ça notre patrimoine, et c'est pour ça que je me bats et me battrais toujours* ».