

« Pour moi, l'important, c'est de montrer toutes les fonctions du Thermomix® pour que mes clients puissent s'imaginer tout ce qu'ils peuvent faire avec. »

JEAN BACOU, UN DES PLUS JEUNES CONSEILLERS THERMOMIX®

À TOUT JUSTE 22 ANS, LE CARCASSONNAIS EST UN CONSEILLER AGUERRI. UNE RÉUSSITE QU'IL DOIT À SON TRAVAIL ACHARNÉ, MAIS AUSSI AU PRODUIT DANS LEQUEL IL A TOTALEMENT CONFIANCE. TEXTE DE MICHAËL DUCOUSSO PHOTOS DE THIERRY BRETON

Ce matin, Jean Bacou part organiser une dégustation pour ses clientes, tout sourire. Son enthousiasme n'a rien de factice : il est tout simplement heureux d'aller travailler. Il faut reconnaître que le Carcassonnais a tout pour être épanoui dans son travail. Il allie le métier de conseiller et la gestion de huit gîtes pour faire découvrir sa région natale aux touristes de passage. À tout juste 22 ans, ce n'est pas mal ! S'il en est arrivé là aussi vite, c'est bien entendu grâce à son talent et son labeur, mais aussi grâce à une émission de télévision.

On rembobine pour revenir en 2014. À l'époque, Jean est en première année de BTS Management des unités commerciales au lycée Saint-Stanislas. Pour gagner quelques sous, il travaille en parallèle dans un magasin de prêt-à-porter mais, un soir, en zappant, il tombe sur le reportage de « Capital » sur Thermomix®. C'est le déclic. « Jusque-là, confie-t-il, le Thermomix®, c'était pour moi le robot orange avec lequel ma grand-mère me préparait des soupes quand j'étais petit. » Mais en regardant l'émission, Jean a été séduit par le rapport de l'entreprise avec ses salariés. « Quand j'ai éteint la télé, je me suis renseigné sur Internet, j'ai postulé aussitôt, j'étais tellement excité que je n'en ai pas dormi de la nuit. » Un enthousiasme qui a dû se ressentir lors de l'entretien, puisqu'il a été recruté en tant que vendeur indépendant à domicile (VDI). « Quand il est arrivé,

du haut de ses 20 ans, des collègues m'ont dit qu'il ne pourrait pas mener de front ses études et les soirées de présentation, faute de temps, se souvient Stéphanie Tourrette, sa responsable de secteur. Mais, finalement, il a su relever le défi avec brio. »

Si bien que, quelques mois plus tard, Vorwerk propose de l'embaucher à plein temps. De quoi faire réfléchir le jeune conseiller : « J'hésitais entre saisir cette opportunité ou tranquillement terminer mon BTS. » Cette prise de risque inquiétait ses enseignants. « Je trouvais que c'était dommage, qu'il méritait d'avoir son BTS, parce qu'en tant que prof, on voit le diplôme avant tout, reconnaît Cathy Rogall, sa professeur d'anglais. Il a de grandes qualités et tout pour réussir. » Effectivement, Jean a un sens aiguisé de la relation avec ses clients. À tel point qu'aujourd'hui, des enseignants et des agents administratifs du lycée le contactent pour découvrir le Thermomix®.

S'il réussit aussi bien, ce n'est pas un hasard, il s'investit à fond. Il n'hésite pas à partir sur les routes de l'Aude, chaque jour, pour faire découvrir le robot culinaire. En quelques années, il s'est ainsi créé un réseau de plus de 300 clients. Avec le temps, il a même sympathisé avec certains, comme Brigitte, qui le reçoit aujourd'hui. « C'est chez elle que j'ai fait ma première

dégustation Thermomix®, et c'est finalement devenue une amie », raconte le jeune homme. Convaincue par le conseiller avec qui elle partage aujourd'hui une complicité évidente, Brigitte a été séduite par son produit. Pourtant, au départ, ce n'était pas du tout-cuit. « Quand vous ne savez même pas faire cuire un œuf, vous n'avez pas envie d'acheter un Thermomix®, confie-t-elle en toute honnêteté. Mais je me suis dit que finalement, j'allais peut-être pouvoir faire cuire quelque chose correctement. » Et effectivement, elle ne regrette pas son achat.

En revanche, parmi ses invitées, Maggy se montre beaucoup plus sceptique. Un a priori qui ne décourage pas Jean : « Je sais qu'avec le Thermomix®, le résultat est toujours au rendez-vous. » La preuve avec ce sorbet aux fruits rouges qu'il réalise en tout juste 1 minute avec 500 g de fraises congelées, 60 g de sucre et un blanc d'œuf. Dès la première bouchée, Maggy se montre déjà moins critique, mais Jean a décidé de l'ébahir : « Est-ce que tu aimerais goûter une glace à l'italienne sans matière grasse ? » Les yeux de la dégustatrice en pétillent d'avance. Jean passe donc son sorbet sous le fouet

du Thermomix®. En 1 minute à vitesse 3, le résultat est sidérant. Maggy a devant elle une glace aussi crémeuse que délicieuse, mais elle taquine quand même Jean : « Ça m'embête un peu de m'offrir un Thermomix®, je devrais jeter toutes mes casseroles ! » Sourire aux lèvres, Jean quitte ses clientes pour reprendre la route... De nouvelles dégustations et rencontres sont déjà au programme.



1. Chaque mois, Jean parcourt 3 000 km sur les routes de l'Aude pour aller à la rencontre de ses clients.

2. Les enseignants du lycée Saint-Stanislas étaient inquiets quand Jean a arrêté ses études avant l'obtention de son BTS, mais aujourd'hui, certains s'offrent un Thermomix®.

3. L'astuce de Jean pour convaincre les sceptiques : une glace à l'italienne aux fruits frais et sans matière grasse réalisée en 2 minutes.

4. Jean se déplace deux à trois fois par jour pour organiser des dégustations chez ses clients.

5. Stéphanie, Jean, Maggy, Brigitte et Romy partagent un moment de complicité et de gourmandise, comme lors d'un repas entre amis.

