

Interview de Quentin pour SLP

- Salut les Ponots !, le podcast itinérant et léger qui donne la parole aux personnes qui habitent ou gravitent autour du Puy. Aujourd'hui, j'ai un invité très acrobatique, on va dire ça. Quentin bonjour, comment vas-tu ?

- Très bien, merci. Je suis ravi d'être là aujourd'hui pour ce podcast. Donc, merci pour l'invitation en tout cas.

- T'as pas peur ?

- Non.

- Non, ça va ?

- Non.

- On est détendu dans l'herbe, hein ?

- Oui, on est très bien là.

- Ça te fais une petite pause.

- Ouais, c'est ça. J'étais en train de travailler sur l'ordinateur, justement, sur les plannings et les fiches de paie vu qu'on est en début de mois. Donc, ça me fait la pause.

- Ben, tu vas te présenter un petit peu pour ceux qui t'auraient pas reconnu.

- Ben moi, c'est Quentin Sauret. Donc, j'ai trente ans, on me définit principalement par mon métier qui est pizzeria. Et donc j'ai la pizzeria le Golden au Puy-en-Velay depuis un peu plus de sept ans.

Et comment je suis arrivé au Puy. En fait, je suis dans le milieu de la pizza depuis que j'ai dix sept ans. Il faut savoir, je suis rentré dans ce monde-là en tant que livreur de pizza saisonnier au bord de la mer et d'un taf saisonnier, je suis passé en CDI dans cette même entreprise et je suis resté donc toute l'année sur six ans.

À la fin des six ans, j'ai voulu me mettre à mon compte. Il a fallu que je déménage parce qu'il y avait une clause de non-concurrence sur place, et puis, à donc à déménager, je suis venu au Puy-en-Velay parce que j'avais des origines familiales qui étaient ici, et que voilà, il fallait que je bouge, tout simplement. Et pour la petite anecdote, à l'époque, toutes mes affaires sont entrées dans ma voiture. Donc j'ai fait un voyage avec une voiture et je suis arrivé ici.

- D'accord, ok. Bon, t'avais pas de four dans ta voiture ou quoi que ce soit ?

- Non, j'avais pas de four, j'avais pas de matériel, j'avais rien. Et voilà, je ne suis venu qu'avec mes habits.

- C'est déjà pas mal. C'est quoi comme voiture que tu avais ?

- A l'époque, j'avais une Laguna, je crois. C'était une vieille berline.

- Une berline quand même, donc un petit peu grand.

- Je crois que c'est considéré comme berline Laguna.

- Ok. On demandera aux experts de voiture plus tard. Est-ce que tu as une autre anecdote sur le puy ? Un peu rigolote, ou pas ?

- Là, j'ai rien qui me vient. Il faudrait qu'on, peut être plus tard.

- Dans l'épisode, si ça revient, voilà, quand les mouches auront fini de nous embêter.

- Ouais, ouais, c'est vrai qu'il y en a quelques-unes.

- Elles piquent pas trop, ça va. Je vais te demander alors une chose que je demande à tous les invités, c'est de faire le jingle.

- Le jingle.

- Ouais.

- Donc, ce que tu as dit tout à l'heure ?

- Tiens, c'est ça le jingle.

- Alors c'est quoi ça. Faut que je tourne ?

- Ben ça, tu tournes, tu fais ce que tu veux.

Musique Jingle

- Et là je dis ?
- Ce que tu veux.
- Salut les Ponots ! Bienvenue dans ce podcast des Ponots.

(rires)

Pour tous ceux qui aiment la bonne humeur.

Qu'est-ce que c'est que cette mélodie ?

- Je sais pas. Mais faut pas dire... chut...
- Je tourne dans le bon sens ?
- Ouais, tu peux tourner dans les deux sens, je crois que ça marche.

- Ok.

- Allez c'est bon, c'est bon maintenant.

- Moi j'aime bien.

- Il va continuer tout l'épisode. On t'entendra pas après. Allez !

- Ça me fait penser aux boîtes à vaches.

- À meuh ?

- À meuh ouais.

- Ouais, c'est ce que me disait Morgane dans son épisode d'aujourd'hui d'ailleurs.

Donc des petites questions, des propositions, tu choisis celle que tu préfères, tu peux faire joker, tu peux choisir les deux ou aucune.

- Ok.

- Ça marche ?

- Très bien.

- Alors foot ou volley-ball ?

- foot.

- Audio ou vidéo ?

- Vidéo.

- Sydney ou Beverly Hills ?

- Je vais dire Sydney.

- Ouais, tu es allé aux deux endroits.

- Je suis allée aux deux endroits ouais.

- Pourquoi Sydney plus que Beverley Hills ?

- Parce que j'ai plus de souvenirs à Sydney, Beverly Hills, j'avais juste fait quelques photos donc quand j'étais en tour du monde. J'avais fait quelques photos sur le quartier, mais rien ne m'avait plus marqué que du fait que c'est le fameux boulevard où il y a les célébrités américaines de Hollywood qui habitent, si je dis pas de bêtises, et Sydney, j'y avais été trois jours. Pareil sur ce même tour du monde. Et du coup, plus de monuments, plus d'architecture, plus de villes modernes, on va dire. Et je suis plus attiré par ça.

- Plus attiré par l'histoire aussi, et peut-être...

- Comment ?

- Plus attiré par l'histoire ?

- L'histoire de Sydney, je la connais pas après. Non, moi j'aime bien les monuments, c'est joli. Comme au Puy, on a quelques jolis monuments aussi.

- Pâtes napolitaines, romaines ou à double croûte ?

- Napolitaine.

- Ouais, pourquoi ?

- C'est la plus difficile à maîtriser, donc ça demande une certaine technique et expertise.

Donc, on parle de pâte à pizza bien sûr ?

- Bien sûr oui oui.

- Donc voilà, j'ai de l'admiration pour ceux qui maîtrisent cette pâte. Là, c'est pas ce qu'on fait à la pizz. Je pourrais détailler plus tard si tu me poses la question, mais voilà, pâte napolitaine. Et un peu romaine.

- Parce que j'avais entendu dire que ça dépendait aussi de ce que tu mettais comme un

ingrédient, si c'était plutôt humide tu prenais de la romaine ou ch'ai pas quoi...

- Ouais voilà. Voilà, ça dépend des farines, ça dépend comment tu veux travailler, quel matériel tu as aussi, tes compétences techniques et théoriques, ça inclut plein de choses. Le travail napolitain est un des plus difficiles dans la pizza. Donc, si on respecte entièrement un cahier des charges, en tout cas, que je connais pas par cœur, bien sûr, mais je pourrais pas te les citer là, mais je connais les grandes lignes.

- Ok. Euro 2024 ou Eurovision Junior ?

- Euro 2024.

- Les deux te disent quelque chose en particulier parce qu'il me semble que tu as fait des petites prestations pour les deux non ?

- Oui,

- Plus ou moins ?

- J'ai fait tellement de prestations que je ne me souviens pas... Eurovision donc, j'avais été appelée sur Nice pour faire un tournage d'introduction à un duo de chanteuses italiennes et donc, pour cette introduction, il fallait quelqu'un qui représente l'Italie. Donc, ils m'ont appelé pour faire un petit spectacle de pizza acrobatique

- Sympa.

- Et puis, en fait, les enfants m'envoyaient un pouvoir et là, je savais d'un coup jongler avec la pâte à pizza.

- Ah, j'ai vu la vidéo

- Et euro 2024...

- On en a parlé ce matin, j'ai rencontré quelqu'un et il m'a dit sur BeIN Sports, il me semble avoir vu Quentin.

- En fait. Voilà, sur BeIN Sports, j'avais été appelé par Five Pizza Original, qui est une franchise de pizza. J'avais été appelé en 2022 pour faire un tournage avec eux, un tournage publicitaire pour qu'ils diffusent sur Being Sports pour le championnat du monde, pour la coupe du monde, pardon de football. Et ils ont réutilisé ce spot. Ils ont utilisé ce spot donc encore et encore. Voilà.

- Impeccable, tu vas devenir une star mondiale.

- Alors je sais pas si ça me fait pub à moi. En tout cas, je ne pense pas à mon établissement, puisque on parle de Five Pizza.

- c'est bien ciblé oui.

- En tout cas, ils avaient besoin d'un pizzaïolo qui savait jongler avec de la pâte et moi j'étais présent.

- C'est bien. Il faut saisir les opportunités.

- Ouais, c'est des opportunités, c'est des prestations aussi que je fais bien sûr, je ne déplace pas à Paris ou à Nice gratuitement.

- Comme ça, t'as bien raison.

- Mais quoique si pour l'Eurovision, je l'avais fait gratuitement.

C'était pour des enfants et tout. Je trouvais ça sympa et j'ai rien pris, juste ils m'ont dédommagé des frais de déplacement.

- Super. Pokémon ou Bob l'Eponge ?

- Pokémon direct.

- C'est vrai ?

- Ah, c'est toute mon enfance et pour ben, je vais pas le cacher, mais chez moi, quand j'ai des moments un peu plus calmes au niveau du boulot, des fois, ça m'arrive d'acheter le dernier pokémon qui sort et d'y jouer pendant quelques semaines. Juste pour ce côté nostalgique, en fait. Moi, je suis dans les pokémons depuis que ça existe, depuis quatre vingt... aux alentours des années deux mille, on va dire.

- C'est 99 je crois.

- J'ai été bercé par ça longtemps, j'ai collectionné les cartes Pokémon, j'ai eu tous les jeux.

- Et t'as fait la chasse aux Pokémons qu'il y avait dans les rues des fois.
- Ouais quand c'était sorti Pokémon Go, j'étais pris aussi dans l'effet mode. Donc c'est sympa.
- Ouais, et c'est resté un peu.
- Après voilà, ça reste un peu. Ça fait partie des quelques jeux qui me rappelle l'enfance et qui me met dans un état un peu nostalgique qui est appréciable. Donc, il y a les Pokémons, les Mario, les Zelda, voilà, je suis plus orienté Nintendo. Donc quand j'ai le temps bien sûr, maintenant, c'est loin d'être dans les priorités.
- Ouais mais ça fait du bien.
- Des fois ça fait du bien.
- Ok, coup de pouce ou coup de cœur ?
- Je passe, je sais pas. Un coup de pouce ou un coup de cœur, joker.
- Tongs ou claquettes.
- Tongs.
- Renan Luce ou Bénabar ?
- Joker.
- Je pensais que t'allais dire le deuxième parce que Bénabar, ce nom...
- Oui, ce nom m'évoque quelque chose, parce que c'est le nom d'un de mes salariés.
- Mais en fait, c'est juste pour ça que je te posais la question.
- Ok, mais je pensais que c'était quelqu'un de connu et je me suis dit...
- Ce sont des chanteurs.
- Ok ben, ch'ai pas.
- Impulsion ou introspection.
- Introspection.
- Bio ou local ?
- Local.
- Maxime Mathiot ou Nabil Berrahmane ?
- Waouh, les deux. Je peux détailler Maxime Mathiot c'est quelqu'un peu comme moi, branché dans l'air du temps, il y fait de la pizza acrobatique. Il a un très bon niveau aussi et je le considère comme un collègue, même si on est loin. Il est sur Montélimar, mais on aime bien discuter ensemble quand on se voit, lors des événements. Nabil Berrahmane, un très grand monsieur de la pizza acrobatique aussi. Peut-être plus sur sa fin de carrière, on va dire. Mais il semble qu'il fait encore quelques prestations et j'ai peu eu l'occasion de discuter avec lui. On s'est croisés, on a fait un ou deux shows ensemble quand on était en équipe. Mais voilà je ne le connais pas plus que ça, mais ça a été quelqu'un de très, très bon en tout cas. Qui a quatre titres de champion de France.
- Et du monde deux non ? 2012, 2016, je ne sais plus, j'ai lu rapidement.
- Oui mais pas dans la pizza acrobatique, sur d'autres disciplines, il me semble. Alors, je veux pas dire de bêtises, hein, je vais me faire incendier dans les commentaires, je ne sais pas comment sont tes abonnés.
- Ils ont pas intérêt à faire des commentaires méchants sinon je vais les trouver.
- Je ne sais pas si ils vont me traquer et qui vont me dire mais tu dis n'importe quoi et tout. Mais bref.
- Moi je dis n'importe quoi, regarde, je t'ai déjà nommé champion du monde.
- Mais ça, c'était, c'était juste, voilà pour l'année prochaine quoi, je prends de l'avance.
- On verra, on verra, j'espère.
- Tu vois là, tu vas passé une journée exécrable aujourd'hui. Tu es en retard pour aller au boulot, t'arrive et qu'est ce qui va t'agacer le plus dans la journée? le message d'erreur sur ta machine à café,
- Le candidat, parce que tu auras reçu des candidats, qui ne va pas remettre sa chaise en place ?
- Ou alors t'as besoin urgent d'aller aux toilettes, excuse-moi pour cette question, et il reste

juste une feuille de papier, même pas triple épaisseur. Qu'est qui va le plus t'énerver ?

- Ce qui m'énerve le plus, c'est peut-être, pfff, en vrai... Oh oui...

- Qui va vraiment t'agacer quoi.

- Allez, c'est peut-être le salarié qui remet pas en place sa chaise, parce que pour moi, ça fait partie d'une éducation basique.

- Surtout en restauration.

- Mais je comprends que ça ne peut pas être le point de vue de tout le monde en tout cas. Donc je suis ok avec le fait qu'il y en ait qui ne le fasse pas. Le message d'erreur sur la machine à café, c'est pas grave. Je prends une red bull, une boisson énergisante ou rien d'autre même, le café, j'en suis pas addictive ou accro comme certains, et on manque jamais de papier toilette.

- Donc ça va.

- Donc c'est bon. Je ne connais pas cette expérience, parce qu'on a, en tant que restaurateur, quand même, on se doit de toujours d'en avoir.

- Exact, c'est un lieu important.

- Et chez moi, du coup, j'en ai aussi tout le temps.

- Alors je vais te poser une question un peu plus ouverte. Qu'est-ce qui peut être le plus vertigineux pour toi ? Tu peux le prendre dans n'importe quel sens. C'est pas forcément par rapport au travail.

- Oh ben, le travail occupe une grosse partie de mon train de vie. Du moins sur ses années en ce moment. Le plus vertigineux déjà, il faudrait bien que je comprenne ce mot.

- Qu'est-ce qui pourrait te perturber le plus, alors que ce soit, par exemple, voilà une, ça peut être un sport, ça peut être une situation de travail, ça peut être une situation personnelle, je ne sais pas. C'est vraiment un sens large, quoi.

- Donc, c'est un peu comme je l'avais compris, c'est les situations avec les salariés. Je me bats pour former des salariés ou en trouver avec des bonnes compétences, leur mettre des bons salaires ou ce qui me semble du moins être un bon salaire, en tout cas au-dessus de la moyenne, pour des postes équivalents. Et puis, du jour au lendemain, ils s'en vont toujours pour une raison x ou y parce que la compagne si, parce qu'ils veulent changer d'air, parce qu'ils veulent changer de métier, et en fait, je me dis ben, je mets tout en place pour qu'ils aient un confort de vie, pour respecter la législation au niveau du code du travail et en rapport avec la convention collective de la restauration rapide, je suis vraiment aligné avec tout, mais ils s'en vont quand même. Il y a quand même un gros turnover et à chaque fois qu'il y en a un bon qui part, il faut repasser dix, vingt, trente entretiens. A passer des semaines et des semaines à chercher un nouveau candidat.

- C'est déjà un métier très dur, la restauration, mais en plus, avec beaucoup de turnover certainement. C'est le métier le plus turnover ?

- Bah oui, je connais pas tous les métiers du monde. Il y en a peut-être d'autres où il y en a en a aussi, mais... Alors c'est peut-être mon management qui pêche, je sais pas.

- Non, je pense pas. Je pense que...

- Tout à l'heure tu m'as demandé introspection ou ch'ai pas quoi. Mais je suis souvent en introspection sur mes choix, mes décisions, le côté pro perso.

- C'est une petite routine l'introspection.

- Ouais, je pense souvent.

- C'est se remettre en cause aussi, c'est important.

Bon, alors je vais poser des questions maintenant un petit peu différente. Plus, on va se recentrer un peu plus sur le Puy, la Haute-Loire.

Je vais te demander si, comme tu travailles au Puy, tu n'habites pas au Puy, tu vis autour, mais au Puy, est-ce qu'il y a un commerçant qui t'a marqué ou... dont tu veux parler.

- Le premier qui me vient, c'est le commerce So France Is Co. Donc qui est tailleur de jean dans la rue Saint-Jacques.

- Ouais.
- C'est un commerce voisin et récemment, il nous a fait toutes nos vestes de travail. Donc, c'est la combinaison de veste de cuisine et de service qui fait qu'on a réussi à créer une unité et pas deux unités, c'est-à-dire pas pas une équipe de cuisine et une équipe de serveurs mais une équipe du Golden.
- D'accord, tout le monde a le même...
- Alors, tout le monde n'a pas les mêmes responsabilités. Il y a quand même les cuisiniers, les serveurs, etc. Mais on sent qu'il y a une unité parce qu'on est tous habillés de la même façon. On est tous des matelots sur un bateau à faire avancer.
- D'accord. Ça s'est passé comment ? C'est toi, enfin tu as demandé quelque chose de spécifique, ou c'est So France Is Co qui t'a fait une proposition ? comment ça se passe ?
- J'avais été démarché, j'avais déjà eu l'idée de créer, enfin, d'avoir des vestes, des habits communs pour tout le monde.
- Et puis, vu qu'ils m'ont démarché, on a un petit peu travaillé. Moi, j'ai dit j'ai des codes couleurs à la pizzeria. Si t'arrives à me faire une proposition qui respecte ces codes couleurs et quelque chose qui me plaît, pourquoi pas ? Ils nous ont fait soixante-dix vestes.
- C'est pas mal quand même.
- Hum.
- En plus, il est pas très loin, donc...
- Non, il est pas trop loin, 50 mètres.
- Si t'as besoin d'aller lui tirer les oreilles, il est juste à côté... ou pas.
- T'es content de son travail.
- Oui, oui, ça va. C'est bien.
- Ok.
- On a des belles vestes, des belles couleurs, des beaux tissus.
- Tout a été respecté. Ok, ça marche.

J'ai vu que tu participes pas mal à la vie associative, un petit peu, du Puy, notamment on en avait parlé un petit peu, avec le P'tit Café. Il t'arrivait de, voilà, de les aider, notamment sur l'événement le calendrier de l'après mais est-ce qu'il y a une autre association dont tu voudrais nous parler ?

- Alors y en a plusieurs, mais je peux citer une des dernières avec laquelle on a signé, c'est le Puy foot 43.
- Donc, on est mécénat pour ce club, et donc, on donne de l'argent tous les ans, un gros chèque, je pense être un gros chèque, pour ce club, pour le faire avancer, pour qu'il s'achète du meilleur matériel, tout ça,
- C'est pour toutes les équipes, pour tout le club. Ils ont combien d'équipes ? Je ne sais même pas.
- C'est vraiment pour tout le club. Je ne sais pas non plus, ils me l'ont eu dit, mais c'est pas un élément que j'ai retenu. On est avec pas mal de clubs, je ne sais pas si tu veux que je cite tous les autres.
- Oh, tu peux en citer d'autres si tu veux.
- On a les sauveteurs Brivois, donc club de foot aussi à Brives-Charensac, on a le Blavozy Saint-Germain Handball.
- D'accord.
- On est avec lui, USV Union Sportive du Velay, la salle de sport.
- Et puis là, je crois que voilà, je les ai citer.
- Beaucoup d'associations sportives.
- Et après on en est un aussi, je peux faire des cadeaux quand il y a d'autres associations sportives, culturelles ou événementielles qui veulent faire des cadeaux avec des lotos, des petites choses à faire gagner.

Voilà, on peut mettre des billets ou des pizzas à gagner, des bons d'achats, des choses comme ça.

- C'est une chose importante de participer à la vie associative.

- Ben en fait, c'est montrer à la communauté et aux habitants qu'on est présent. C'est pour nous un retour marketing, parce que, grâce à ça, des fois, y a des gens qui nous connaissent pas, qui vont venir chez nous parce qu'il y a une petite remise et en fait il y avait une remise mais je vais y retourner puisque c'était bon.

Donc, nous, on y gagne là-dessus. Eux, ils y gagnent, les associations y gagnent parce que ça leur fait des lots, ça leur fait des rentrées d'argent, des choses comme ça et...

- Tout le monde est gagnant quoi.

- Tout le monde est gagnant.

- Ça marche, merci. J'aimerais que tu me parles un petit peu de toi, de la pizzeria le Golden.

- Ok.

- Pourquoi le Golden ?

- En fait, il y a l'histoire réelle et l'histoire que j'ai romancé on va dire, et il y en a même plusieurs versions que j'ai romancé. La vérité, c'est que j'étais à un stade, au moment de la création, il fallait que je trouve le nom d'entreprise pour avancer.

Et je l'avais pas, ouah, qu'est-ce que je vais mettre, et donc je cherche, bon, je voulais quelque chose qui évoque l'élégance, le prestige, parce que je voulais faire de la bonne came et j'étais sûr que j'allais faire des bonnes pizzas qui allaient se démarquer.

Et j'ai commencé à travailler quelques noms et je suis tombé sur Golden, parce que c'est doré, c'est joli et ce n'était pas Golden Pizza, ça fait plus snack, moi c'est pizzeria Le golden, pizzeria, ça évoque un établissement.

- Ouais et tu as le devant.

- Voilà. Pizzeria Le Golden. Ce que j'en ai romancé, c'est plusieurs choses. C'est parce que chaque pizza qu'on sert à nos clients, je veux qu'elles soient perçues comme des pépites d'or.

- Waouhhh.

- Mais aussi et ce qu'on m'a dit tout à l'heure, c'est rigolo, c'est des clients qui m'ont dit mais en fait, vous vous appelez Le Golden et vous remportez tous les titres d'or.

- Ouais, c'est ça.

- Et puis il y a je sais plus, il y a aussi Le Golden, parce que es croûtes à pizza sont toujours bien dorées, elles sont, on cuit bien, on a du bon matériel qui fait des belles cuissons.

Et du coup, la croûte, elle est dorée donc, ça évoque le côté golden aussi.

Et quand j'ai fait mes travaux en 2020, les travaux d'agrandissement et de rénovation, j'ai racheté un nouveau four qui, lui, est tout doré. Donc, c'est Le Golden.

- Ah oui, je l'appelle la boule à facettes

- Et ben c'est Le Golden.

- Il me fait rêver ton four. Je te jure. Déjà, quand j'ai vu la devanture, j'adore cette devanture, ch'ai pas de quelles années elle date, mais alors elle est merveilleuse.

- Alors, on a un petit peu changer.

- Mais elle est super belle, c'est, très beau design, je trouve.

- La porte avec les

- Ouais et puis même les vitres, tu as l'encadrement là, un petit peu arrondi, tout ça.

- Ok. Donc, je suis passé par un architecte, c'était pendant le covid.

- D'accord.

- Donc, on a fait les travaux d'agrandissement, mais pour reprendre l'histoire au début, moi, j'ai ouvert le premier mars 2017. Hum, ça faisait cinq mois que j'étais arrivé au Puy et donc il fallait que j'ouvre le plus vite possible parce que c'était mon objectif.

Donc là, toutes des péripéties plus ou moins bonnes qui se sont passées pour pouvoir

ouvrir. Donc, avec les banques, le fait de trouver le matériel, est-ce que je prends un camion à pizza ou une pizzeria, et voilà tout ça. On arrive à ouvrir cinq mois après, après plein de difficultés et puis donc, je fais mon travail. Au début ce n'était pas florissant, au début, c'était difficile de se démarquer, mais moi j'ai fait mon travail, j'ai commencé à vouloir faire les championnats, j'ai commencé à faire la pizza acrobatique puisqu'à ce moment-là je voulais vraiment me démarquer, je faisais que regarder des reportages à la télé sur la pizza, des vidéos youtube sur la pizza, je lisais des articles sur la pizza. Voilà, je me concentrais que sur la pizza pour apprendre le plus de choses possibles. Et je suis tombé sur des vidéos de gars qui jetaient la pâte en l'air. C'est là que je me suis dit tiens, moi aussi je vais essayé. Alors, au début, ça fait que tomber par terre, c'est rigolo.

- Ça reste pas collé au plafond ?

- Non ça reste pas collé au plafond. Non, elle retombe vite. Mais voilà donc je me suis mis comme ça à m'amuser en cuisine et puis, petit à petit, en fait, j'avais le coup de main qui venait. Donc, j'ai réussi à m'inscrire à des championnats. Alors, aussi bien pour la qualité de la pizza que pour le côté pizza acrobatique et c'est le côté pizza acrobatique où j'arrive mieux à me démarquer.

- Oui parce que tu fais la rapidité aussi.

- Rapidité, la large, où je fais de très bon classement, j'ai remporté des médailles d'or là-dedans aussi, mais c'est moins prestigieux, je trouve, parce que ça demande moins de travail. La pizza acrobatique, c'est plusieurs heures d'entraînement sur plusieurs jours, plusieurs semaines, plusieurs mois et là on peut dire même plusieurs années maintenant.

- Et la choré, c'est toi qui la conçois, tu te fais aider ou...

- Il faut savoir sur mes premiers championnats, j'ai essayé de travailler une choré sur un fond musical, donc c'est comme un danseur qui fait une prestation de danse. Donc il a travaillé tout son truc, pour moi c'est pareil, j'ai ma musique et j'essaie de faire tous mes mouvements dans l'ordre, sauf qu'en championnat, ça se passe jamais comme durant les entraînements. Parce que la pâte, c'est de la pâte, c'est une variable. Donc elle réagit différemment parce que il fait plus chaud, il fait plus humide, il fait plus froid, j'en sais rien. Et ça, ben ça bouleverse tout. Et mes premiers championnats, j'étais souvent dans les derniers et notamment le premier championnat de France. J'ai fini dernier en 2019 parce que j'étais contrarié dans ma routine que je m'étais créé.

Rien n'allait et je me suis dit mais non, en fait, les championnats, il y a tout plein de choses qui se passent et ce n'est pas comme à l'entraînement à la pizzeria.

Donc j'avais fini dernier cette fois là, je me suis entraîné. Et la fois suivante, au lieu de créer une routine complète, je me suis juste mis en tête des repères, je me suis dit ah, à quarante secondes de la musique, je passe à ça, à la une minute trente, je passe à ça, etc. En fait, ça allait mieux parceque pendant ces temps de trente secondes je suis en freestyle complet.

Mais soit je suis en freestyle avec des mouvements techniques rapides, soit avec des mouvements au sol, soit avec deux pâtes, soit avec trois pâtes, soit avec des mouvements extrêmes.

Voilà, je me mets en freestyle.

- Et tu l'as fait jamais tourner sur les pieds ?

- Non, je ne l'ai pas encore faite tourner sur les pieds.

- Par ce que tu as des petits mouvements, ça ressemble un peu au hip-hop. Ça m'a fait plaisir parce que j'adore le hip hop.

- Ouais, les mouvements au sol.

- Des mouvements au sol et tout. Et, t'as déjà essayé sur de la musique classique ?

- Non. J'ai fait la dernière prestation au championnat du monde sur Edith Piaf,

- Ouais, sur le French Cancan aussi.

- Voilà, et French Cancan, on a fait un son qui reprenait ces deux musiques, très connues

et très célèbres à travers le monde entier et donc voilà, ça fait un beau mélange, et...

- Et très représentatif,

- Très représentatif de la France, ça a bien plus. Et c'est là que j'ai compris que en fait, il y a vraiment de l'émotion dans ce qu'on fait parce que cette prestation était moins technique que l'an dernier où j'avais fini septième, j'ai pris moins de risques, mais j'ai raconté une histoire.

- Et j'ai été vice et j'ai été placé sur la deuxième place.

- Je pense que raconter une histoire, c'est aussi ce que tu fais quand tu fais tes pizzas, finalement.

- euh, à la pizzeria oui, on y met tous du cœur, que ce soit moi ou les salariés, je suis toujours en train de dire ça, faut y mettre du cœur, faut s'appliquer, faut avoir une bonne intention quand on travaille. C'est ce qui fait la différence. Et, en tout cas, je pense que les clients le ressentent parce que sinon on serait pas complet quasiment tous les jours.

- Là, les pizzas, les pâtes à pizza que tu utilises pour les concours, elles ont plus, j'ai entendu, de seigle, de gluten, tout ça. Don, c'est une pâte spéciale que tu ne mangerais pas. -

- Pour la pizza acrobatique, oui. C'est une pizza que je fais spécialement pour le concours. C'est de la pâte qui est avec une double dose de sel. Il y a beaucoup de gluten dedans, du gluten pur pour pour solidifier et renforcer le réseau glutineux pour pouvoir jongler avec plus de temps que prévu.

Après, quand je fais les pizzas de mes clients à la pizzeria, j'arrive quand même à jongler un peu avec, mais c'est plus délicat parce que c'est une pâte qui est fermentée sur plusieurs jours et il y a de la levure, il y a du levain aussi, il y a des graines qui ajoutent des zones de sensibilité. Donc, c'est une pâte qui est plus délicate. J'arrive juste à jongler peut-être cinq secondes avec et puis après je la pose vite.

- C'est des graines italiennes que tu prends, mélange de graines italiennes.

- Ouais, mélange de graines italiennes avec une farine locale bio.

- Et est-ce que, oui qui est... alors attend, le moulin d'Arouze ?

- D'Arouze qui est au nord du département, qui est un moulin à la pierre, donc à l'ancienne, traditionnel et qui lui rachète le blé des petits paysans qu'il y a autour.

Et donc voilà, on commande à l'année, par exemple, dix tonnes de farine et donc lui, il voit avec ses petits paysans, qui c'est qui peut nous fournir dix tonnes sur l'année suivante.

Voilà.

- Et est-ce que t'es le seul où tout le monde le fait un peu, j'ai vu que ta pâte à pizza, tu la mettais dans la semoule pour avoir un côté croustillant.

- Ouais, de la semoule extra-fine. Ouais, on la roule dedans et c'est là qu'on fait l'étalage.

- D'accord.

- Ça ajoute une pellicule croustillante à la pâte, qui est très appréciée des clients. Je ne sais pas si tout le monde le fait. Il y en a qui le font dans la farine. Je trouve que la farine laisse un goût un peu plus amère à la cuisson et apporte pas ce côté croustillant, mais plus, ça fait une texture plus farineuse. C'est mon avis en tout cas.

- Et alors j'ai une question sur la pizza très controversée, l'hawaïenne.

- Huhum.

- Qu'est-ce que tu en penses toi de l'Hawaïenne ?

- Alors je la faisais au début. Et puis, donc, pendant le covid, on a fait les travaux. Moi, j'ai été me reformé pendant cette période là. Et puis, j'ai, j'ai appris qu'il fallait arrêter l'Hawaïenne. C'est triste.

- Moi j'aime bien moi.

- Et j'ai appris qu'il fallait arrêter de mettre de l'emmental dans la pizza.

- Ah oui ?

- Oui, mais voilà, je sais qu'il y a beaucoup de monde qui l'aime. Elle est controversée. Moi, je trouve que l'ananas, c'est un saveur qui peut se travailler en cuisine, qui se

travaille.

Mais bon, euh, voilà, c'est histoire de faire un débat. Donc...

- Oui, un grand chef, le pizzaiolo, je ne sais plus où il est exactement, qui a ressorti une pizza hawaïenne, la Margherita con Ananas, cette année là, au mois de janvier, j'ai fait vu ça, qui... mais avec une base blanche, de d'ananas caramélisées, un chef très connu apparemment en Italie, et il a été un peu bousculé. Ben, moi j'aimerais bien... avoir une Hawaïenne, j'aime bien les Hawaïennes moi.

- Quand on faisait la pizza hawaïenne, on achetait de l'ananas en boîte et, en fait, on a exclu les boîtes de nos produits. Et donc plus d'ananas, et c'est trop difficile et onéreux à travailler du vrai ananas. Sachant qu'il ne serait pas forcément bon, parce que avoir du bon ananas toute l'année ou des petits victoria, tout ça, c'est trop cher.

Ça mettrait la pizza trop chère, ça demanderait trop de travail derrière, trop de manœuvre à le préparer. Ça, ce serait un produit qui, en plus, une fois pré découpé, serait difficile à conserver.

- Mais si on veut une recette de pizza hawaïenne, on te demande et puis...

- Ah ça, je ne sais pas.

- Ok, d'accord, je n'arriverais pas à le soudoyer aujourd'hui, c'est pas grave.

Je voulais te demander quelque chose aussi. Est-ce que toutes tes pizzas ont du gluten?

Il y a beaucoup de personnes en ce moment-là, je sais pas, qui ont des problèmes avec le gluten. Du coup, toi, tu as des pizzas sans gluten ou pas ? C'est possible ou pas ?

- Alors, c'est possible, la pizza sans gluten. Faut savoir que même lors des championnats du monde, il y a une catégorie pizza sans gluten.

- D'accord.

- Il y a de très bons pizzaiolo qui maîtrisent le sans gluten. Moi, c'est quelque chose que je n'ai jamais appris et que j'ai pas voulu pratiquer. Je ne pourrais pas proposer des pizzas sans gluten, sachant qu'on en fait, avec le gluten fabriqué dans la même cuisine. Déjà ça, c'est voilà, c'est pas possible.

- Le plan de travail. Ça toucherait forcément le gluten donc du coup...

- Voilà, c'est ça. Ensuite, faut savoir que nous on a quelques intolérants au gluten qui ont été surpris de et qui me disent j'arrive à manger vos pizzas. Parce que, pourquoi mon gluten à moi, il est plus digeste que celui des autres ? Nous on a une fermentation longue durée.

On a une grande chambre froide derrière. Tous les matins, on fait de la pâte à pizza, mais jamais pour le jour-même.

- Oui, c'est quatre jours après ?

- Alors c'est, voilà, entre deux et quatre jours, selon l'intensité de travail. Mais ce qui fait que le gluten, il est beaucoup plus digeste pour l'organisme.

Et voilà donc pour les intolérants, moi, je dirais de venir essayer à petites quantités, pourquoi pas ?

Vous pourriez être surpris du résultat. Pour ceux qui sont allergiques, par contre, je déconseille. On réoriente vers des salades.

- De toute façon, vous avez de quoi satisfaire la personne.

- On a quelques salades repas oui.

- Ok. Merci Quentin. Tu aimerais rajouter quelque chose par rapport au Golden ou par rapport à tes futures compétitions ?

- Euh non, je pense que je n'ai rien à dire de plus.

- Je regarde si j'ai pas une autre petite question. On a parlé de la boule à facettes dont tout va bien. Ah si, il y avait la pizza à Due et je me posais la question mais du coup, j'ai vu... T'as déjà fait des pizzas à due, les compètes à due ? D.U.E.

- A due.

- Ah d'accord, je prononce mal.

- A due donc les pizzas à deux.

- D'accord, c'est ça.
- En fait, il faut être avec un chef ital et avec un chef cuisinier et un pizzaïolo qui font une pizza à deux. C'est une catégorie, tu as vingt minutes pour sortir des pizzas gastronomiques en gros.
- Tu as déjà fait ça non ?
- Non, il faudrait que je trouve un chef déjà, et puis... En fait, le côté gastronomique est intéressant. Moi, j'aime bien emmener ma pizza auvergnate en championnat parce que c'est une pizza que j'ai créée pendant le covid à la maison et j'aime bien avoir des retours de professionnels et de voir comment je peux l'améliorer pour mes clients. Mais j'aime bien aller faire les compète de pizza acrobatique et même d'agilité, donc incluant à la rapidité la large, parce que c'est amusant.
- Mais j'aurais trop de difficulté, étant donné que je suis compétiteur, j'aurais trop de difficultés à aller me confronter à des pizzaïolo qui sont qui ont de très, très bon niveau, ou qui sont accompagnés de chefs étoilés derrière, ou quoi que ce soit. Je trouve c'est, la compète est quasiment impossible au-delà, et
- Ce sera pour plus tard peut être ?
- Ouais, peut-être plus tard. En tout cas, à l'heure d'aujourd'hui, ça m'intéresse pas, je leur laisse, je les laisse entre eux et, de toute façon, je n'ai pas les compétences, ni le niveau, ni l'envie d'aller me confronter à eux pour le moment. J'ai de très bons résultats qui me conviennent sur les pizzas classiques. Donc, c'est la catégorie où on présente une recette. J'ai eu vingt cinquième meilleure pizza de France en 2023 ou 22. Classé 44ème meilleur du monde cette année.
- Pour la classique ?
- En classique.
- Ouais et tu voulais faire dans le top cinquante, pari réussi !
- Oui, pour moi c'est excellent parce que, en fait, c'est une recette que j'ai inventé pendant le covid à la maison. Et je l'ai retravaillé quelquefois à la pizz. Alors c'est une recette, pardon, qu'on affiche à la pizzeria tous les jours, mais j'avais préparé une version premium on va dire remastérisée pour l'événement.
- T'avais mis du citron, du thym, qui n'est pas dans...
- Ouais, c'est ça, le citron y est maintenant mais en fait, le fait d'aller au championnat et d'avoir des retours, ça m'a permis d'ajouter, de l'améliorer pour les clients.
- D'accord.
- Et puis, voilà donc moi, en fait 44 meilleure recette sur plus de...
- 405.
- ... Voilà un nombre assez grand. Avec des pizzaïolos qui viennent d'au moins cinquante pays différents. C'est bon, moi j'ai gagné en fait.
- Tu m'étonnes. On suivra les prochains championnats. C'est quoi, c'est au mois d'avril ?
- Alors j'en ai un, normalement début novembre. On a une compétition internationale qui se passe à Menton. C'est la première édition.
- Trophée mondial non ?
- Voilà, le trophée mondial de la pizza. C'est la première édition et apparemment ça annonce du lourd.
- Tu y seras ?
- J'ai bloqué un hôtel pour y être. J'espère que je pourrais vraiment y aller et que je ne vais pas être contraint avec la pizzeria.
- Tu fermes un jour non ?
- Au pire. Ouais mais c'est pas que un jour, c'est à cinq heures et demie de route déjà donc, et ensuite non, c'est sur quatre ou cinq jours qu'il faut prévoir un arrêt.
- Bon, on espère que tu y seras, qu'on va pouvoir te suivre.
- Bon J'espère aussi que j'y serai. Et puis je partagerais des choses, en tout cas sur mes réseaux, faut pas hésiter à suivre.

- On te suivra, on mettra toutes les coordonnées, de toute façon, sur le site de Salut les Ponots !

- Ouais, ok.

- Maintenant, à Salut les Ponots ! On a un slogan, je ne sais pas si tu le connais.

- Non.

- Crache ta lentille !

- Crache ta lentille ?

- Oui, on fait local nous aussi tu vois.

- Ok, cool.

- Et en fait c'est là que je te demandes si tu as un événement que tu trouves remarquable au Puy ou un événement que tu trouves remarquable ailleurs qu'au Puy mais que tu aimerais voir au Puy ou en Haute-Loire.

- Ok. Ben l'événement, moi que qui passe au Puy bas, le plus connu, l'événement du Roi de l'Oiseau. Je vais pas être le seul à en parler à mon avis dans tes podcasts.

- Oui, tout le monde en parle ou presque.

- Est-ce qu'il y a un événement qui se passe en dehors du Puy et que j'aimerais voir au Puy.

Là, j'ai rien qui me vient comme ça. Je suis un peu pris de court. Je l'avais lu dans ta trame, mais non, j'ai rien qui...

- Un petit concours pizza ?

- Franchement, un concours de pizza qui ne se passe pas loin d'ici, ce serait cool, parce que à chaque fois c'est à Paris, à Parme ou quoi, ça demande plusieurs heures de route, d'organisation logistique.

- Parce que j'ai vu qu'ils faisaient le trophée des toque ou je sais plus, où il y a des tous les toques d'Auvergne qui viennent faire, ben c'est cette semaine, en fin de semaine là, parce qu'on est début septembre.

- Ouais, j'ai vu passer quelque chose à ce sujet, mais j'en sais pas beaucoup.

- Ouais ?

- C'est vraiment autre chose les cuisiniers et la pizza. Moi, nous les pizzaiolo, enfin je vais parler pour moi, on n'a pas autant de compétences que les cuisiniers et moi j'ai appris sur le tas, j'ai pas de formation en cuisine.

- Ben c'est bien.

- Donc, je me débrouille comme je peux et je m'en sors visiblement, mais voilà, je n'ai pas des compétences culinaires de chef.

- Là, on a un événement comme ça, qui arrive au Puy, c'est la première année. Donc, on peut penser qu'il pourrait y avoir un événement qui se crée pour les pizzaïolos.

- Ouais.

- Ouais, ce serait sympa.

- Espérons, un jour.

- Bon, autre événement ou c'est bon pour toi ?

- C'est bon pour moi.

- Ça marche. Au Puy, tu changerais rien ou tu changerais quelque chose ?

- Oh non, je changerai rien, c'est une ville que j'apprécie depuis huit ans, que j'apprécie grandement. J'ai toujours déménagé, quand j'étais enfant, donc j'en ai vu de la ville sur toute la côte méditerranéenne et en arrivant au Puy, me suis dit que c'était en tout cas pour moi une ville qui me correspondait et huit ans après, je dis toujours la même chose. J'y ferai peut-être pas toute ma vie, parce que, du coup, j'ai toujours la fibre de vouloir bouger.

Mais en tout cas, on y est très, très bien et c'est pas pour rien qu'elle a été classée comme une des villes où il fait bon vivre, une des meilleures villes de France. Voilà.

- Donc voilà, profiter tant que Quentin est là, allez manger des pizzas au Golden.

- Voilà.
 - Parce que dans dix ans, il sera peut-être plus là. Ça marche, merci. Je vais te redonner la petite boîte pour le jingle. Tu peux me refaire un autre jingle.
 - Ok, c'est le jingle de la fin de Salut les Ponots !
 - Non, pas encore.
 - Pas encore.
 - Ah non.
 - Non ?
- (rires)

Musique Jingle

Ben, pizzeria Le Golden, l'Auvergne à l'italienne ! Ça, c'est notre slogan.

- Youhou ! Ça marche merci. Des petites questions sur la Haute-Loire rapides.

Alors Yssingaux ou Brioude ?

- Aucune des deux, je ne connais pas.
- Tu ne connais pas. Pinatelle du Zouave ou le bois des Seigneurs ?
- Le bois des Seigneurs, je m'y suis promené une fois. Pinatelle du zouave, je connais pas, je crois.
- Il est beau, le bois des seigneurs.
- Oui.
- La verveine du Velay ou le safran du Velay ?
- Verveine du Velay.

Mais safran du Velay, oh, j'aurai presque dit les deux, parce que le safran m'a emmené, je l'ai travaillé sur la recette du championnat du monde en championnat, on a un très bon safran de qualité cultivé par Fabrice et sa famille donc... mais la verveine très classique aussi, et ici donc, allez je dis les deux.

- Mais je ne t'ai pas demandé justement la safran du Velay, ils sont où, on pourra les mettre en tant que producteur, même si tu fais pas le marché, qu'ils sont pas forcément sur le marché.

- Alors, en fait, ils ont, il est...
- Tu sais plus ? Oh je retrouverai, t'inquiète. C'est grand la Haute-Loire. Non, mais t'inquiète, je retrouverai. Ils vendent des burgers, ils ont un commerce de burger en allant à côté du lidl, là, de Chadrac qui a été monté.
- Ah, ouais ?
- Mince, j'ai perdu le nom.
- Et ben, on le retrouvera ou tu me le passeras.
- Burger ahhh mais je l'ai sur le bout de la langue là, c'est horrible.
- Ils sont en face non de...
- Oui juste derrière.
- D'accord.

Et puis donc, en fait, ils font des super burgers artisanaux et de qualité et fermier et donc ces commerçants là font leur propre safran. Donc on peut les retrouver là-bas directement. J'ai plus, toujours pas le nom.

- Mais c'est pas grave, on retrouvera. T'inquiète, ça arrive. Je t'ai pris au dépourvu.
- C'est vrai que j'aurais pu les présenter comme producteurs locaux.
- Oui, parce que normalement, je pose des questions sur le marché, mais comme toi, tu travailles bien souvent où voilà, pendant le marché, tu n'y vas pas, mais c'est des producteurs que je rajouterai, t'inquiète, sur l'annuaire et sur ton épisode.
- Viaduc de la Recoumène ou viaduc des Badioux ?
- Le viaduc de la Recoumène parce que l'autre, je le connais pas et la Recoumène, j'y suis allé plusieurs fois promener mon chien et j'ai même fait le saut à l'élastique.
- Ça fait peur non ?

- Non, en vrai, je l'ai fait, j'étais confiant et c'était trop bien. J'avais hâte de sauter et direct j'y suis allé.
- Et ça fait...
- Bonne expérience.
- Le rebond ?
- Drôle de sensation. Après, bon, on est la tête à l'envers, alors il nous dit de nous redresser, mais bon, ça fait travailler les abdos à fond. Et donc on a vite le sang qui commence à nous faire tourner la tête mais...
- Qu'est-ce qui fait le plus peur ? de se lancer, ou c'est quand tu fait le rebond là en bas ?
- Pas pas peur en fait.
- Ah ouais ?
- Non, j'ai choisi, j'ai payé ma place, donc je suis pas allé me faire peur, je voulais juste vivre l'expérience, me rendre compte de qu'est-ce que ça fait. Et pas de peur mais agréable, enfin, cool et à le refaire avec quelqu'un, je le ferai. À l'époque, je l'avais fait avec un de mes salariés.
- Et à y aller seul comme ça, je ne vois pas l'intérêt. C'est un moment partagé.
- Une petite team building ?
- Ouais, oui, pourquoi pas, mais faudrait trouver le temps.
- Vallée de Magnore, c'est à Coubon, en fait,
- Ah bon ?
- Ouais, Arzac, Coubon, tout ça, c'est cette vallée, ou la vallée de la Sumène, qui est plus vers Saint Julien de Chapeuil.
- Pfff je connais pas les deux.
- Vallée de la Magnore plutôt ?
- Allez, on va dire Coubon, c'est mieux, parce que c'est près de chez moi.
- Alors au-dessus du Mézenc. Tu voudrais voir le Mézenc en montgolfière ou en parapente ?
- Les deux me tentent beaucoup, la montgolfière, je dirais.
- Ouais ?
- Ouais. J'ai jamais fait de montgolfière. C'est quelque chose qui m'attire parce que, de temps en temps, on les voit voler.
- Et mais le parapente aussi en fait.
- T'en n'as jamais fait ?
- Non, je n'en ai jamais fait, mais pareil, c'est le genre de chose, si quelqu'un me dit viens, on va faire du parapente cet aprèm, je dis si je suis dispo, je ouais, carrément, on y va.
- Alors moi, je devais faire un vol en montgolfière cet été. Ça a pu avoir lieu à cause des orages.
- Ah mince.
- Je cherche quelqu'un pour y aller aussi.
- Ça dépend beaucoup de la météo.
- Mais c'est dans le Puy-de-Dôme.
- Ok, pour allez voir les volcans ?
- Bah oui.
- Ok.
- Pour aller au dessus du volcan, j'ai fait du parapente au dessus du volcan. Donc là, je vais tenter la montgolfière.
- Cool. Bonne expérience.
- Oui.
- Je pense.
- Des fois c'est l'arrivée qui est un peu plus dure.
- Ah ouais, pourquoi ? En montgolfière ?
- Non, en parapente montgolfière j'ai jamais fait. La dernière fois on s'est un peu

scratchés.

- Oui oui mais.

- Mais ça va, je suis encore en vie. Mon cerveau a été un peu touché, mais le reste ça va.

- c'est bon.

- Ok, et ben je voulais te demander, mais je pense que j'ai la réponse, le Puy foot 43 ou le Cop rugby ?

- Ba, le Puy foot, parce qu'on est partenaires. Le Cop rugby, ben si ils nous entendent, vous pouvez venir nous voir.

- Si t'avais une reconversion à faire, est-ce que tu serais plutôt berger pour les noires du Velay ou cueilleur de champignons vers Saint-Bonnet le Froid ?

- Si j'avais une reconversion, je serais berger, ouais, à choisir ouais, berger... des animaux. Je trouve ça intéressant.

- Quel est ton rêve le plus fou concernant la Haute-Loire ? Pas trop le temps de rêver ?

- J'aurais bien aimé aller, un rêve fou. Une idée mais c'est même pas l'envie de le faire parce que j'ai commencé à avoir d'autres projets. Mais concernant la Haute-Loire, j'aurais bien aimé avoir mes champs de blé, mon moulin, et faire la farine que moi je veux qui soit parfaitement étudiée pour faire la pizza que je veux.

- De A à Z.

- De A à Z voilà, de la terre à la pizza, devant le client. Ça, ça aurait été un bon délire, mais...

- C'est énorme.

- Ouais, c'est gros, et puis, en fait,

- On a dit que c'était un rêve fou.

- Voilà une idée qui aurait pu être très sympa à étudier. Mais je commence à avoir d'autres idées là. Donc...

- On sait jamais, l'avenir.

Et le mot de la fin, un petit dicton, une expression ? Quelque chose que tu dis souvent, ou...

- Quelque chose que je dis souvent ?

- Ou un truc à toi...

- Du paing !

(rires)

Oui, parce que en fait ça fait rire mes salariés mais j'ai vécu vingt quatre ans dans le sud. Donc, des fois, sur certains mots, j'ai l'accent qui ressort. Et notamment à la pizzeria, on fait notre propre pain pour ceux qui prennent les salades. Et donc, je dis toujours allez il faut faire un paing. Et puis, quand des fois on me dis t'as fait du pain, je dis quoi, je connais pas ça, c'est quoi du pain? c'est quoi du pain, du paing tu veux dire ? Voilà, ça fait rire donc...

- Donc le paing.

- Donc, le paing et sinon ben, autre citation non ben le slogan que je disais tout à l'heure pizzeria le Golden, l'Auvergne à l'italienne.

- Merci Quentin.

- Merci à toi.

- Merci pour ce bon moment, à très vite.

- Ouais, à bientôt, j'espère. Et puis, merci à tous tes auditeurs de nous avoir écouté jusque-là.

- Ouais, peut-être.

- On verra.

- C'est sûr, merci beaucoup. Ciao ciao !

- Salut !