

**Interview de Sandrine Sinapi, directrice du Four des navettes de Marseille**  
**19 juin 2013, FRAS0312\_01**  
**parte 2 di 2**

00 :10 Sandrine : Bonjour, je suis Sandrine Sinapi, la directrice du Four des navettes. Je travaille aux côtés de Mr. Imbert, Nicolas Imbert, qui est l'actuel propriétaire du Four.

00 :26 Juliette : Vous pouvez commencer pour la...

S : Alors, le four que vous voyez derrière moi, c'est un four d'époque dans lequel on cuit actuellement, on s'en sert, pas tous les jours, toute l'année mais une grande partie de l'année, on va dire généralement de fin septembre à fin mars, tant que la température extérieure le permet car c'est un four qui monte à 250 degrés, c'est un four d'époque romaine donc avec des pierres réfractaires à l'intérieur. La seule différence avec il y a deux cent trente-deux ans et maintenant, c'est qu'avant on le chauffais avec du bois et aujourd'hui, ne serait-ce que par mesure d'hygiène, on le chauffe avec ce qu'on appelle dans le jargon de boulangerie un « gueulard ».

01 :05 Le gueulard c'est ce grand lance-flamme à gaz, qu'on insère dans le four pour chauffer tiers par tiers le four et quand il est à bonne température, on a le petit thermomètre de ce côté, c'est-à-dire dès qu'il avoisine les deux cent cinquante degrés, on arrête et on peut enfourner les plaques à l'intérieur pour les faire cuire. Donc, en fonction du positionnement de la plaque, de la température du four, on va laisser les plaques plus ou moins longtemps, ça peut aller de quelques minutes à une dizaine de minutes. Tout est aléatoire et c'est vraiment le garçon qui est responsable de la cuisson qui va vraiment gérer ça à la perfection, on va dire qu'il fait aussi partie des murs du Four des navettes.

01 :48 J : Et alors, à quelle période vous m'avez dit que vous faites...

S : On va dire de fin septembre jusqu'à fin mars. Tant que la température extérieure le permet, on continue à s'en servir, tous les jours, devant les clients. C'est-à-dire qu'à cette période là, on sert les navettes toutes chaudes, qu'on déverse directement dans ce qu'on appelle le taulier, avant de les mettre en caisses et on les sert toutes chaudes, toute la journée. Mais là, actuellement, même avec la meilleure climatisation, un four à deux cent cinquante degrés, le monde ne rentrerait même plus, avec une température de trente-cinq degrés, on peut pas.

02 :21 J : Alors, quelle est la solution alternative ?

S : Alors, la solution alternative c'est que nous avons un laboratoire de boulangerie juste en dessous, dans lequel nous allons allumer les fours la nuit et le matin, de manière à ce que la température soit plus vers le bas et ne monte pas dans le magasin. Mais on en fait vraiment tous les jours, toute l'année puisque le magasin est véritablement ouvert tous les jours, toute l'année sauf le 1er mai, le 1er janvier. Et on a en plus un site internet sur lequel on peut les envoyer dans le monde entier, on a trois départs par semaine donc des personnes qui ont envie, comme tout à l'heure une personne qui voulait nous en commander depuis Milan, sur les îles, voilà.

J : Et donc comment ça fonctionne ?

02 :58 S : Nous avons un site donc « [fourdesnavettes.com](http://fourdesnavettes.com) », sur lequel vous pouvez commander les navettes, les faire envoyer soit chez vous, soit à un destinataire de votre choix pour un cadeau et nous on a des départs trois fois par semaine, donc qui sont très rapides, ça part en colissimo et après ben voilà, les navettes arrivent chez vous avec l'odeur en prime à travers le carton.

J : D'accord, et alors est-ce que vous pouvez nous dire un petit mot sur les clients qui viennent ici acheter les navettes et au regard de Marseille Provence 2013 ?

03 :31 S : Alors, les clients. Nous avons des clients réguliers qui viennent acheter leur sachet de navettes pour leur petit-déjeuner, pour leur goûter. On a des clients occasionnels, des touristes et c'est vrai que cette année Marseille capitale de la Culture 2013, on a énormément de touristes car on fait vraiment partie du circuit touristique, on fait vraiment partie du patrimoine marseillais.

J : Est-ce qu'il y a d'autres fabriques de navettes dans Marseille ?

03 :57 S : Alors, des navettes, vous allez pouvoir en trouver, de différentes formes, à différents parfums car le mot navette n'a pas été déposé. La recette a été déposée, elle, donc les navettes qui sont véritablement les navettes de St Victor, les navettes du Four, vous n'allez en trouver qu'ici. Seul point de fabrication, seul point de vente et sur notre site inte