

La Boulangerie de Quartier, un concept gagnant



Une boutique aux teintes éclatantes, représentatives de ce concept.

Lancée par Evelia, l'enseigne « La Boulangerie de Quartier » a permis à Michel Gautier de donner un nouvel élan à sa vie professionnelle. Détails sur ce partenariat réussi...

2h à 14h), le jeudi comme jour de repos, avec la gestion du portage à domicile en plus de celle du magasin. Mais Michel a rapidement voulu passer

à la vitesse supérieure et quitter le monde rural. Ils se sont alors lancés dans l'achat de deux boutiques, à St Nazaire (44) cette fois-ci. Les heures s'enchaînaient (à peine le temps de « casser la croûte » le midi !), avec 9 salariés à gérer. Mais le couple passionné et courageux a résisté en se donnant comme échéance la fin du remboursement de leur crédit (soit 7 ans) pour mettre en vente.

Un concept porteur

Cette mission accomplie, Michel et Evelyne se sont expatriés dans le Maine-et-Loire et ont repris un magasin à Angers, « La Boulangerie de Quartier », nom qui symbolise le concept élaboré par la filière meunière Evelia. En inaugurant le lancement de cette nouvelle enseigne, ils donnent tous les deux un 3^e tournant à leur parcours professionnel. Et il semblerait qu'ils aient trouvé leur équilibre

entre leur vie personnelle et celle de la boutique en appliquant cette méthode de travail, différente de celle connue jusque-là.

En effet, le concept repose sur la cuisson du pain tout au long de la journée et la vente de celui-ci en libre-service. Pour Michel : « *c'est la méthode qui marche le mieux* ». Il pense même que de plus en plus de boulangers vont l'adopter ! La cadence est moins infernale et les horaires du boulanger, plus « normaux ».

Ils s'étalent de 5h à 13h30 et de 15h30 à 18h30.

A la fin de la journée, Michel prépare déjà les baguettes qui seront cuites dès le lendemain matin, après un repos de plusieurs heures dans les armoires réfrigérées. Le travail de nuit est maintenant une histoire ancienne pour le boulanger angevin !

Un agencement étudié

Afin de contribuer au rapprochement entre le boulanger et sa clientèle (point très important aux yeux de Michel), le fournil est « ouvert » et est visible du comptoir de caisse.

Cela permet aussi au boulanger de suivre la fréquenta-

tion de sa boutique. Quant au matériel, il a été choisi pour faciliter la production tout au long de la journée et il se compose, entre autres, de petits pétrins, de chambres de pousse à plateaux et d'un four de taille réduite. L'affaire est rentable puisque 85% du chiffre d'affaires est réalisé sur la vente du pain. D'ailleurs, le boulanger ne se cache pas de dire qu'il gagne nettement mieux sa vie qu'avant.

Michel et sa femme ont donc trouvé dans le concept « La Boulangerie de Quartier » la solution pour continuer à exercer leur métier avec passion et maintenir leur vie familiale. Ce partenariat leur permet également d'être informés des nouvelles innovations et de présenter à leur clientèle une offre variée et complète...

M.G.

Michel Gautier, un passionné fier de présenter de bonnes baguettes bien chaudes.

Départ en douceur

La vie du couple s'est organisée autour des habitudes rurales : un rythme de vie décalé pour lui (travail de

