

# La mie qui vous veut du bien

La boulangerie, anciennement connue sous le nom de boulangerie Merlot, a rouvert ses portes rue Jean-Noël Dubout

**L**e maintien du commerce de proximité dans une ville - et encore plus dans un village - est un élément de confort dans la vie quotidienne dont on saisit toute l'importance quand il disparaît. C'est pourquoi la réouverture de la boulangerie au 8 de la rue Jean-Noël Dubout, qui fait la jonction entre la place d'Armes et le bassin du Paradis, est vécu par les habitants du quartier comme un bonheur retrouvé.

## Depuis la reconstruction

Depuis plus de cinquante ans, cette boulangerie, anciennement connue sous le nom de boulangerie Merlot, animait le quartier maritime. Depuis le 2 septembre, Alisson Chapon et Manuel Robillard ont redonné le sourire à ce commerce, et aux clients qui le fréquentent. Alisson n'est pas étrangère au commerce, puisqu'elle a passé un Bac de commerce et gestion au lycée Saint Pierre et qu'elle est issue du famille de commerçants, et que

Manuel a fait un BEP en pâtisserie, un autre en boulangerie, un CAP de confiseur-chocolatier, couronné par un Brevet Technique des Métiers (BTM) passé à Saint-Martin-Boulogne. Tous deux se sont connus à Jeanne d'Arc, et gèrent maintenant ensemble ce magasin, elle à la caisse et lui... aux fourneaux.

## Des emplois à la clef

Les emplois aussi ont été sauvegardés : Manuel a repris les anciens employés, la vendeuse à temps partiel, et un ouvrier en boulangerie, dans les murs depuis quatorze ans. Un apprenti en pâtisserie est également chez eux, en alternance.

Comme toujours, ce sont les banques qui ont posé le plus de problèmes pour la reprise du fonds de commerce, elles sont toujours aussi frileuses ! C'est donc avec un gros apport personnel qu'ils ont pu matérialiser leur rêve.

Manuel a créé quelques spécia-



Alisson et Manuel ont repris la boulangerie de la rue Jean-Noël Dubout.

lités dont il est fier, et qui marchent bien, comme la brioche au spéculos. Le « calais », bien sûr, est incontournable pour tout pâtissier qui se respecte, mais déjà, à la demande des

## « Le pain, c'est le plaisir partagé »

clients, les ronds de Saint-Nicolas apparaissent en devanture. Il y a aussi des macarons, chaque week-end, et toute une gamme de pains spéciaux, comme la baguette « Festival champêtre », des faluches, etc.

Plusieurs établissements, hôtels, restaurants se fournissent chez lui. Le dernier mot reviendra à une cliente : « *Le pain, c'est le plaisir partagé* ». Manuel préfère cet adage, applicable à tout bon commerce de bouche : « *Le client achète parce que c'est beau, et revient parce que c'est bon !* »

JEAN-PIERRE CROIGNY