

TARRAGNOZ-VELOTTÉ

Le pain, par amour

La démarche est plutôt originale, décalée, mais séduisante. Mathieu Lemay, C.A.P. de boulanger en poche, souhaitait, à 33, ans se lancer dans l'aventure de la création d'entreprise. Il aime le pain, il aime le métier de boulanger mais il voulait sortir des sentiers battus, éviter de créer la énième boulangerie de quartier à Besançon.

Alors il a créé "Du pain à conter, l'atelier du boulanger", une enseigne qui ouvre ses portes courant décembre, loin des grandes artères commerçantes de Besançon, le long du chemin de halage de Casamène, à proximité des Tonnelles, où passent les randonneurs de la véloroute. Mathieu Lemay fabrique son pain entièrement à la main, à l'ancienne. Il pétrit la pâte à la main, cuit le pain au feu de bois avec des bûches dans son four, en respectant scrupuleusement les méthodes ancestrales. "Il fait

d'abord cela pour l'amour du pain, c'est un passionné" résume Alexandra Lemay, son épouse. Cet emplacement somme toute excentré, le couple ne le voit pas comme un handicap, au contraire. "Nous sommes persuadés que les gens sont prêts à faire la démarche pour venir trouver du bon pain" note Alexandra Lemay qui assurera la partie vente.

"Persuadés que les gens sont prêts à faire la démarche."

Aussi, le couple veut-il aller au-delà de la simple vente de pain. "Nous prévoyons par exemple d'organiser des rencontres autour du pain." L'enseigne "Du pain à conter" devrait également distribuer son pain dans des enseignes spécialisées dans les produits bio. Le lancement de ce nouveau commerce a été soutenu par la Boutique de gestion de Franche-Comté. ■

"Du pain à conter"
Chemin du halage
de Casamène
Tél. : 06 06 84 70 47