



## ARTISAN ■ Pascal Jamin et son épouse Violetta ont repris un commerce à Lucé

# Le jeune boulanger croît en son avenir

**Pascal et Violetta Jamin ont repris en août 2014 une boulangerie située à Lucé. Ils l'ont renommée Boulangerie Jamin. Elle fait galemment pâtisserie et chocolaterie.**

Après avoir tout démoli et tout réaménagé, ils ont rouvert les portes de leur boulangerie en octobre dernier. Le commerce, qui appartenait auparavant à Ludovic Villedieu et s'appelait *Aux délices gourmands*, a été repris par ce jeune couple. Pascal Jamin est maître-artisan. Il possédait une boulangerie dans le 20<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Après l'avoir vendu, il a souhaité retrouver le statut de salarié, puis il a repris cette entreprise à Lucé, avec sa femme. Pour Violetta Jamin, c'est une totale reconversion. Son premier métier était consultante en communication.

### 1<sup>er</sup> prix de la baguette traditionnelle en 2011

« Nous avons créé une boutique, un laboratoire, acheté un nouveau four, révisé les canalisations, installé des portes automatiques et la climatisation, sans oublier le chauffage et une pente pour handicapé. La superficie de la bouti-



**BOULANGERIE.** Pascal et Violetta Jamin ont repris l'entreprise en août 2014. Ils envisagent des travaux supplémentaires.

que est passée de 23 m<sup>2</sup> à 33 m<sup>2</sup>. » La décoration, les meubles et la disposition ont été pensés par Violetta Jamin. Le coût des travaux est d'environ 150.000 €.

Les patrons sont satisfaits du lancement de leur boutique. Leur chiffre d'affaires progresse de plus de 25 % depuis l'ouverture du magasin. La boulangerie emploie deux salariés en plus du couple. Pascal et Violetta Jamin songent encore à agrandir la boutique avec la mise en place d'une terrasse en cas de hausse de

leur activité. « Nous avons au total environ 200 m<sup>2</sup> de superficie. En 2015, nous aimerions construire une chambre froide et réaménagé le laboratoire. Nous avons fait le plus gros des travaux mais il reste encore des choses à changer. »

Le jeune patron est à la recherche d'apprentis avec un CAP en boulangerie et en vente. Pascal Jamin a reçu le 1<sup>er</sup> prix de la baguette tradition en 2011 à Paris et il a récemment obtenu le label "bagatelle" pour sa baguette de tradition.

« C'est un label rouge attribué à la boulangerie selon un cahier des charges très strict qui prend en compte l'hygiène, le pétrissage et le façonnage. Des audits sont réalisés chaque année. C'est important d'avoir des normes de qualité. »

### Des travaux supplémentaires sont programmés

Pascal Jamin vend une spécialité et un best-seller dans sa boulangerie. *Une nuit en Tasmanie* est un gâteau composé d'un biscuit au chocolat noir au cœur et une crème anglaise saupoudrée de baies de Tasmanie. « Nous sommes les seuls à fabriquer du pain de seigle. Nous avons également un pain énergétique pour les sportifs avec de la farine de seigle, de la farine complète, du blé écrasé, cinq céréales et du chocolat blanc. »

La boulangerie propose, de temps en temps, des animations, samedi prochain, elle offrira une bagatelle sur présentation d'un coupon distribué en boulangerie.

Valérie Cammas