

## BOULANGERIE

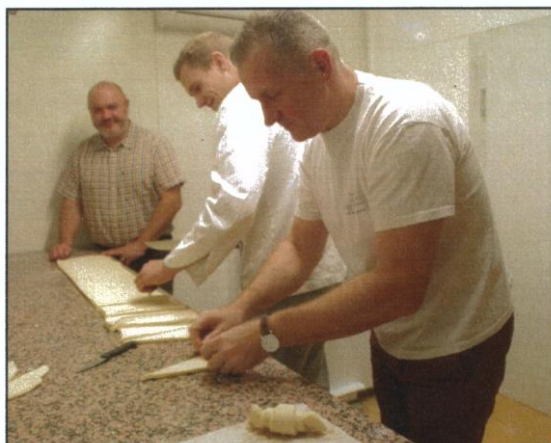
# La meilleure baguette de Gironde est à Créon

"Le Fournil de Créon" fêtera ses 7 ans dans quelques semaines, auréolé de son prix de meilleure baguette tradition de Gironde. Ici, tout est fabriqué sur place, la farine artisanale vient de Laruscade et Cathy et Stéphane Cloarec ont créé 18 emplois.

Béatrice FERRER

Peu de petites entreprises peuvent se targuer d'avoir créé 18 emplois ces huit dernières années, et dans l'artisanat qui plus est.

"Le Fournil de Créon", prix de la meilleure baguette de Gironde, en fait partie. Les propriétaires, Cathy et Stéphane Cloarec, ont ouvert leur première boulangerie à Brest en 1996. « Nous travaillions tous les deux pour un groupe de boulangeries artisanales, dans la gestion, notre patron nous a encouragés à nous lancer, mon mari s'est formé, et nous avons ouvert en août 96 ». En 1998, ils rachètent une seconde boulangerie toujours en Bretagne, puis ils décident de s'installer à Bordeaux avenue Thiers en 1999. À chaque fois c'est une réussite: qualité des produits et de l'accueil, amplitude horaire d'ouverture, ils ne laissent rien au hasard. La sœur et le beau-frère de Stéphane Cloarec les rejoignent et ils créent une boulangerie à Saint-Caprais-de-Bordeaux. Là encore, le succès est assuré. C'est en 2007 qu'ils décident d'ouvrir une enseigne à Créon, tous les deux. Ils aménagent entièrement un vaste bâtiment situé à la sortie de Créon, route de La Sauve. Du matériel ultramoderne et des méthodes traditionnelles leur permettent de fabriquer sur place: pain, viennoiseries, glaces, pâtisseries, chocolats. Le succès va croissant et deux ans plus tard ils rachètent le bâtiment entier et créent un restaurant à côté: Le Cosy. Même principe: des professionnels, des produits frais, du fait maison. Le pain vient de la boulangerie, et dans les sandwiches et les salades du Fournil, on trouve le foie gras préparé à côté et le saumon fumé par les soins du



Yann Foricher, le meunier, observe les Cloarec père et fils qui façonnent les croissants. Tout est fabriqué sur place.

chef. Six emplois sont créés dans le restaurant ouvert 7j/7. Côté Fournil, sept vendeuses, 6 pâtisseries et 5 boulangers se relaient 7 jours sur 7, de 6h30 à 20h pour une production et des ventes en continu. Plusieurs cuissons dans la journée donnent aux clients la possibilité de manger du pain sorti du four à midi et le soir.

## Champions de Gironde

Des clients fidèles « qui nous conseillent et que l'on écoute » explique Cathy, c'est ainsi que la gamme de produits de la boulangerie-pâtisserie s'est étoffée au gré des demandes. Les macarons partent comme des petits pains et parfois très loin, le pain d'épice maison est devenu un must comme les salades saumon fumé pamplemousse. En 2016, le magasin sera entièrement refait pour présenter encore plus de produits et développera une gamme traiteur à emporter. Encore une demande des clients qui voulaient se procurer du saumon fumé maison autrement qu'en salade. Il y a quelques mois, leur fils et leur belle-fille les ont rejoints « il avait obtenu sa licence de marketing et avait déjà travaillé comme serveur, pizzaiolo, à la boulangerie, à la viennoiserie ». La famille est très importante, d'ailleurs la farine artisanale et levain naturel viennent de Laruscade, du Moulin du Courneau et le meunier, Yann Foricher, est le cousin germain de Stéphane.



La farine artisanale provient de Laruscade.

Depuis quelques mois, une grande banderole indique « "La baguette" élue meilleure baguette tradition de Gironde », un concours organisé dans le cadre de la fête du pain et qui voit gagner depuis plusieurs années les poulains de Yann Foricher. Les boulangers que le meunier fournit en farine. Yann Foricher est meunier, comme son père, son grand-père, son frère... depuis 7 générations. Il a passé son BTS complété d'une formation commerciale à l'ENSMIC (Ecole Nationale Supérieure de meunerie et des Industries Céréalières) avant de travailler pendant 15 ans en région parisienne avec son frère. Il a racheté le Moulin du Courneau à Laruscade en 2013. Ils étaient deux salariés au départ, ils sont cinq désormais et Yann Foricher



L'équipe de vente avec Cathy Cloarec devant à droite.



L'équipe de production autour de Stéphane Cloarec.

espère développer encore son activité. Meunier indépendant, il sélectionne lui-même son blé chez des agriculteurs dans un rayon de 200 km autour de Laruscade, uniquement des personnes qui travaillent en agriculture raisonnée. La baguette tradition championne de Gironde est "une baguette", façonnée à partir d'une farine label rouge. Un label national obtenu à partir d'un cahier des charges très exigeant.

## Le meunier ne dort pas

Du choix du blé à la livraison des sacs de farines, toute l'activité est intégrée. C'est lui qui a incité son cousin à concourir il y a quelques mois. « On n'est pas très concours,

on avait même un peu oublié, le matin même il fallait porter plusieurs baguettes, mon fils les a prises dans le présentoir de vente » explique Cathy. La victoire a produit son petit effet, les habitués de la baguette classique ont goûté la traditionnelle, les curieux ont découvert l'enseigne, et les Cloarec ont pu rappeler que leur travail est artisanal. Pour Yann Foricher c'est important, cela permet de mettre en valeur son travail comme celui des boulangers, il est fier d'afficher les victoires en 2014 de la meilleure baguette de Bordeaux et en 2015: 1<sup>er</sup> prix de Gironde, 2<sup>e</sup> prix de Gironde, et 1<sup>er</sup> prix de Bordeaux. Un concours qui permet de passer du savoir-faire au faire savoir.