



# Le pays de la Pierre Bleue

## LA GRIGONNAIS

### PORTES-OUVERTES. La boulangerie Guitteny veut susciter des vocations

Du fournil au labo, Mathieu Guitteny et ses coéquipiers s'activent, rapides et précis, le cœur à l'ouvrage. Derrière son comptoir, il en va de même pour Émilie, l'épouse commerçante, à la vente des pains et gâteaux. Une activité que remplit également à travers les hameaux Christine, la porteuse de pain.

Un petit monde stimulé avant tout par une certaine passion. « On ne peut se lever tous les jours à 3 h sans être amoureux de ce qu'on fait ! », confesse le boulanger. « On essaie tous les jours de faire plaisir aux gens. Leur faire découvrir notre métier doit pouvoir les intéresser ! », suggère celui qui entame sa cinquième année à La Grigonnais.

Des mots aux actes, il n'y a qu'un pas. C'est ainsi que ce couple qui a succédé à Julien et Aurélie Fourage a pris l'initiative de lancer une porte ouverte. Le



**Yohann, au pétrin, Clément (à g.) pâtissier 2<sup>e</sup> année CAP et Mathieu (au centre) ouvrent leurs portes vendredi 20 novembre.**

but : partager les valeurs d'un métier dont la phase clé est « l'apprentissage ». Si celui-ci peut se faire par bon nombre de filières, c'est au Cifam (Centre interprofessionnel de formation pour l'artisanat et les métiers) de Sainte-Luce-sur-Loire que Mathieu a suivi sa formation.

C'est aussi sans doute une

certaine expérience qui a poussé celui qui est devenu boulanger après avoir été pâtissier à témoigner. Titulaire d'un Brevet technique des métiers (équivalent Bac pro) en pâtisserie, passionné de gâteaux et fort de « 10 ans de pratique », c'est à l'âge de 26 ans qu'il passe son CAP de boulanger pour s'installer à son

compte.

Mais qu'est-ce qui peut donc autant motiver ? « Le savoir-faire de nos mains, le goût de l'artisanal », nous confie d'emblée celui qui, justement, s'est spécialisé dans une fabrication, la Bagatelle, une baguette Label rouge. Laquelle lui vaut de compter désormais parmi quelques « boulangers d'excellence ».

« C'est en Savoie que je l'ai découverte, et pour moi c'est la meilleure », selon ce natif de Pont-Saint-Martin. « Ce qui joue surtout, c'est le savoir-faire ! », assure-t-il également.

Il se tiendra à disposition des visiteurs tout au long de la journée pour parler de sa passion aux amateurs, curieux.

■ Portes-ouvertes à la boulangerie de La Grigonnais, vendredi 20 novembre, de 9 h à 13 h et de 16 h à 19 h.