



GALLARDON

La "Bagatelle" annoncée pour la rentrée



COMMERCE. Vivien Delaunay a préservé un emploi et embauché un pâtissier et un boulanger.

Une nouvelle enseigne vient de s'installer sur Gallardon. Vivien Delaunay a repris la boulangerie de la rue Pierre-Martin. Il a ouvert le 9 juillet, avec un emploi préservé et trois embauches.

Ce jeune homme a fait ses classes dans des instituts de boulangerie renommés comme l'école des arts du sucre à Belfort, un stage « créations de Christophe Michalak », un des chefs pâtissiers les plus connus dans la profession, à l'école Bellouet à Paris, avant de passer chez des boulangers chartrains. Il a également été formateur en pâtisserie au CFA pendant une année.

Face à l'opportunité de reprendre la boulangerie de Gallardon s'est présen-

tée, Vivien Delaunay n'a pas hésité. « Je me suis rapidement rendu sur place, puis j'ai signé début juillet. »

Après un rafraîchissement de la boutique, la création d'un labo pour la pâtisserie et d'un local de plonge, la boulangerie Delaunay prévoit déjà, de lancer, en septembre, la « Bagatelle », une baguette artisanale certifiée Label rouge. Puis, comme la pâtisserie est son péché mignon, il développera ce rayon, mais aussi celui de la sandwicherie et une partie traiteur.

Isabelle Ducharme

Pratique. La boulangerie Delaunay est ouverte du mardi au samedi, de 7 à 13 heures et de 15 h 30 à 19 h 30, le dimanche de 7 à 13 heures. Contact . 02.37.31.41.19.