## Retour à ses premières amours pour le boulanger

Anne et Alex Ruaux succède à Véronique et Franck Espinosa dans le commerce du Boulevard Charles-de-Gaulle.



Anne et Alex Ruaux en compagnie de Franck Espinosa.

uelques jours après le changement de propriétaire au sein de la boulangerie Banette du Boulevard Charles-de-Gaulle à Vesoul, Anne Ruaux connaît déjà les habitudes de certains clients. Depuis mardi 17 avril, elle a repris, avec son mari Alex, le commerce créé il y a quinze ans par Véronique et Franck Espinosa. Ces derniers avaient d'ailleurs organisé un pot de l'amitié pour remercier leurs clients et leur présenter les nouveaux gérants.

Pour Alex Ruaux, la reprise de cette boutique était l'occasion de revenir à ses premières amours. Ce boulanger de formation retrouve le fournil après avoir travaillé en intérim chez PSA. Son épouse Anne a, pour sa part, été vendeuse à la boulangerie situé sur le site de l'Intermarché de la Vaugine. « Ça nous chatouillait de nous mettre à notre compte. Sur le Bon Coin, nous avons trouvé l'annonce mise en ligne par les Moulins de Parcey, notre fournisseur de farine locale », explique Anne Ruaux, qui ajoute avoir « pris quelques temps de réflexion » avec son mari avant de se lancer.

Depuis le changement de propriétaires, les clients peuvent découvrir une nouvelle disposition des pains, mais surtout de nouveaux produits. Les spécialités d'Alex Ruaux sont les croissants chocolat-banane et chocolat-poire. Outre la grande variété de pains Banette façonnés à la main, sont aussi en vente des viennoiseries, des snacks (sandwichs avec possibilité de formule, fougasse, pizza, quiches...), des pâtisseries, des macarons, des tuiles ou des meringues. Un vaste choix de douceurs salées ou sucrées pour plaire au plus grand nombre.

EMILIE TISSERAND Boulangerie Ruaux, 16, boulevard Charles-de-Gaulle à Vesoul. Ouvert du mardi au samedi de 6h30 à 13h et de 15h à 19h et le dimanche de 6h30 à 12h30. Tél. 03.84.75.32.99.