

VESOUL

VESOUL Commerce

Une nouvelle vie à la boulangerie du boulevard Charles-de-Gaulle



Alexandre Riaux est le nouveau boulanger du boulevard Charles-de-Gaulle. Son épouse Anne Riaux accueille les clients. Photo Dominique ROQUELET

Le couple Espinosa, ex-boulangers du boulevard Charles-de-Gaulle, a passé la main. Désormais, Anne Riaux accueille la clientèle de quartier, tandis que son mari Alex, œuvre dans l'atelier. Le couple a repris la boulangerie mi-avril. Anne Riaux travaillait déjà comme vendeuse à la boulangerie de la Vaugine. Alexandre, son mari, est boulanger de formation. Après avoir travaillé plusieurs années comme boulanger, puis fait plusieurs contrats pour Peugeot à Vesoul, Alexandre a souhaité se mettre à son compte. Anne a naturellement suivi son mari dans l'aventure, même si le couple, originaire de Grattery, n'a pas pris cette décision à la légère.

« Nous avons engagé la réflexion en octobre l'an dernier lorsque nous avons su que le fonds de commerce était à vendre », raconte Anne Riaux. « Cela nécessitait notamment un emprunt sur sept ans. C'est aussi la première fois que nous travaillons ensemble. » Reste que la première

semaine, la vendeuse de 41 ans a eu l'impression d'un grand saut dans le vide ! La boulangerie appartient toujours au réseau Banette : « Cela signifie que nous utilisons des farines de la région Franche-Comté », précise Anne Ruaux. En boutique toutefois, il y a quelques petites nouveautés, tel que le pain au maïs ou, côté viennoiseries, un croissant chocolat-banane. « Toutes nos viennoiseries sont faites maison », insiste Anne Ruaux. Les horaires ont un peu évolué : désormais, la boulangerie ouvre de 6 h 30 à 13 h puis de 15 h à 19 h, du mardi au samedi et de 6 h 30 à 12 h 30 le dimanche.

16, boulevard Charles-de-Gaulle. Tél. 03 84 75 32 99.



undefined - samedi 5 mai 2018