J'entreprends en Somme !

Les Saveurs Oubliées, la tradition retrouvée

A Poix-de-Picardie, une nouvelle enseigne a fait son apparition il y a quelques mois, pour la plus grande satisfaction des habitants. Il s'agit d'une nouvelle boulangerie dont le credo est l'amour du bon pain.

D. R.

Jean-François Poilly, levé depuis 1 heure du matin, prépare une nouvelle fournée de son bon pain.

Pour Jean-François Poilly, 42 ans, l'histoire d'amour entre le pain et lui dure depuis plus de vingt-cinq ans. « *J'ai commencé à Aumale, j'avais 17 ans si je me souviens bien. Puis, j'ai créé au fil du temps ma boulangerie, où la vie me conduisait : à Montataire dans l'Oise, à Saleux, puis ici. Avec Laurence, mon épouse, nous savions qu'il manquait une boulangerie à Poix-de-Picardie. Et puis nous avions aussi envie d'une maison. Nous nous sommes donc installés ici* », raconte le boulanger qui se lève chaque nuit à 1 heure du matin pour confectionner avec ses trois salariés, dont un pâtissier, gâteaux, pâtisseries, pains au levain et autres pains spéciaux. Aux Saveurs Oubliées, boulangerie qui se veut artisanale, tout est fabriqué de A à Z, sans levure, dont la poyaise, une baguette à la farine traditionnelle et à la fermentation spéciale. En tout, plus de 700 baguettes sont fabriquées chaque jour et environ 200 pains spéciaux. « *Le pain c'est du temps. Le métier de boulanger est un métier super mais de plus en plus difficile à pratiquer de nos jours. Il manque toujours de vrais professionnels. C'est pourquoi il faut parvenir à se démarquer et beaucoup travailler* », ajoute l'artisan consciencieux, qui veille à n'utiliser que des bons produits. Ouverte depuis le 2 avril, la boulangerie ne désemplit pas : les clients semblent ravis d'avoir le choix car il n'y avait plus qu'une seule boulangerie sur le secteur.

Un couple uni aux commandes

Pour créer la boulangerie il a tout d'abord fallu acheter ce qui était auparavant la maison médicale et la transformer. Trois mois de travaux pour tout casser et créer un fournil aux normes. « *J'ai pu obtenir un prêt d'honneur de 12 000 euros grâce à Somme initiative. De quoi m'aider dans ce projet qui me tenait à cœur.* » Avec Laurence, son épouse qui fut comptable, Jean-François dirige l'établissement en réelle complémentarité. En plus des deux vendeuses, Madame sert aussi en boutique et s'occupe notamment de la comptabilité ainsi que de la gestion au quotidien. « *Cette boulangerie représente notre projet de couple. A deux nous sommes plus forts pour gérer notre affaire. Dans notre métier, il est important de bien savoir gérer son entreprise au jour le jour. A Saleux, nous avions dix salariés. Donc, l'expérience de la paperasserie nous l'avons bel et bien* », ajoute le chef d'entreprise, heureux de constater que quelques clients fidèles de son ancienne affaire n'hésitent pas à venir à Poix-de-Picardie de temps en temps. L'accueil fut tout aussi chaleureux du côté de la mairie et des commerçants qui leur ont même envoyé des fleurs. « *Nous travaillons tous en bonne entente*, conclut-il. *L'un commandant à l'autre ce qu'il n'a pas. C'est le cas par exemple avec le boucher. Ce n'est que du bon sens !* »

Kaltoume Dourouri

Pour plus d'informations :

J'entreprends en Somme !

LA PREMIÈRE DÉMARCHE

Tél : 03.22.22.30.63

29, rue des 3 cailloux
80000 Amiens
mail : lapremieredemarche@jentreprendsensomme.fr
http://www.jentreprendsensomme.fr