la presse D'ARMOR
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 6899

Date : 28 novembre 2018



# Su Bro-Oueloù

PLOURHAN

## COMMERCE. La boulangerie Monfort ouvre le 4 décembre

Depuis fin mai, Plourhan n'a plus de boulangerie. Le dernier boulanger avait été contraint de mettre la clé sous la porte, ne pouvant plus payer les charges. Même si, ces six derniers mois, la boucherie Doyet et le tabac-presse de Mme Ruello ont assuré le dépannage, ce commerce a cruellement manqué aux Plourhannais. Ce sera bientôt de l'histoire ancienne…

**David Monfort le nouveau boulanger, entouré de Nathan et Mathis, ses deux enfants, aux côtés de Virginie Jacob, sa nièce qui tiendra le magasin.**

### Lui au fournil, sa nièce à la vente

Depuis près d'un mois, le nouveau boulanger, David Monfort, 45 ans, a pris possession des lieux. Il a pris le temps de se préparer afin d'ouvrir le 4 décembre dans les meilleures conditions. **« Un mois, c'était le temps nécessaire à la recherche et la livraison du matériel dont j'avais besoin et qui arrivera peu avant l'ouverture. »**

Il sera au fournil et sa nièce, Virginie Jacob, à la vente.

### Retour dans sa région

Le nouveau boulanger est titulaire d'un CAP pâtisserie. **« J'ai appris ensuite à faire du pain sur le tas auprès de mon premier patron à Guingamp, où j'ai passé 5 ans. J'ai travaillé ensuite en plusieurs endroits. Je me suis installé à mon compte durant 8 ans à Guilers (Finistère) ; je suis venu à Plourhan car je suis originaire d'ici et l'opportunité s'est présentée. Toute ma famille est de la région »** se présente David désormais fort de 30 années d'expérience.

Dès qu'il a appris que le commerce était en liquidation, il a aussitôt pris contact avec la mairie et l'association EGEE (Entente des Générations pour l'Emploi et l'Entreprise). **« Cette association m'a beaucoup aidé pour faire le montage du projet. »**

### Du pain chaud à la sortie de l'école

Sur la production, **« je reste sur du traditionnel pour tout ce qui sera pain, viennoiserie et pâtisserie. Concernant la viennoiserie, j'ai fait l'acquisition d'un laminoir pour faire des produits uniquement maison. Mes croissants d'ailleurs auront leur forme propre. »**

Dès le départ, le boulanger devrait être pleinement opérationnel : **« Dès l'ouverture, nous serons prêts à prendre aussi les commandes pour les bûches de Noël, faites maison aussi,** annonce-t-il avant de lancer. **Il y aura des fournées de pain chaud tout au long de la journée et en particulier, lors des sorties d'école. Nous ferons aussi des crêpes nature. »**

**La boulangerie sera ouverte du mardi au samedi de 7 h à 12 h 30 et de 15 h 30 à 19 h 30 et le dimanche de 7 h à 13 h. Fermeture hebdomadaire le lundi. Les commandes seront possibles par téléphone au 02 96 68 96 20**

Tous droits réservés à l'éditeur