

Connaissez-vous... Magalie et Benoît?

Ils se sont récemment installés dans la commune et leurs visages vous disent peut-être quelque chose.

Normal...

... Ils ont repris la boulangerie-pâtisserie de La Jubaudière, nous les avons rencontrés pour vous !



Qui êtes-vous ?

Benoît : « Originaire du Loiret, je suis diplômé d'un CAP boulanger. Magalie, ma femme, a une équivalence de diplôme dans le domaine de la vente. A 18 ans, je me suis installé à Pornic pendant 10 ans puis sur la côte. J'ai rencontré Magalie à Nantes dans une boulangerie, c'était un signe ! Nous sommes partis ensemble en Suisse, dans une petite station de montagne. Puis nous avons décidé de revenir en France et d'ouvrir notre boulangerie. »

Justement, pouvez-vous nous parler de votre commerce ?

« "Chez l'amour du pain", on peut acheter du pain, des viennoiseries et des sandwiches maison. L'une de nos spécialités est le croissant maison, avec son beurre qui provient directement de la Laiterie de Montaigu, en Vendée. Nous proposons une gamme de pains variés et bons pour la santé, par exemple la meule ou bien encore la baguette au levain. »

Pourquoi avoir choisi La Jubaudière ?

« On cherchait un commerce dans les Mauges afin de se rapprocher de la famille de Magalie. Nous avons été mis en relation avec l'ancien maire de La Chapelle-du-Genêt et Franck Aubin, maire de Beaupréau-en-Mauges. Nous avons visité plusieurs locaux, dont un à La Poitevinière et un à Villedieu-la-Blouère. Notre coup de cœur a été pour la boutique de La Jubaudière, l'espace est assez grand pour le laboratoire et la partie vente. »

Comment avez-vous été accueillis dans la commune ?

« Nous avons reçu un accueil chaleureux des habitants, qui sont heureux d'avoir une boulangerie dans le centre-bourg. Ils sont très gourmands de nos brioches maison ! Ils apprécient particulièrement « La Jubaudière » à base de fleur d'oranger, de rhum et de vanille et notre seconde brioche à la praline de Lyon, un vrai régal pour les papilles.

Nous envisageons d'aller au contact des entreprises locales pour les inviter à déguster et découvrir nos produits (pains, viennoiseries, sandwiches, pâtisseries ...). »

Un p'tit + ?

« Chez l'amour du pain », tous les produits sont maison et faits avec amour. Afin d'assurer un service continu pour les habitants. Un distributeur à pain est aussi disponible, alimenté tous les matins par Benoît.

... **M**aintenant **O**ui!