

PORTRAIT DES BOULANGERS

Guillaume CHABOT

33 ans 1 enfant



Lionel ALBORGHETTI

46 ans 2 enfants



Pour Guillaume, suite à l'obtention d'un CAP et BEP de boulanger pâtissier à l'école du Clos d'or à Grenoble, il fait ses preuves dans différentes boulangeries de la région, Mens, Clelles, Pierre Chatel, également en station.

Au bout de quelques années, Guillaume, voyant ses copains faire la fête tous les weekends, a changé de métier.

Pendant 4 années, il s'essaye à la charpente et à la pose du 'placo.'

En 2006 retour aux sources dans la boulangerie de Mens.

Lionel est, quant à lui est tombé dans le pétrin des ses premiers pas ; fils de boulanger, il ne pouvait en être autrement. Il restera travailler dans la boulangerie familiale jusqu'à 17 ans.

Suite à l'obtention du CAP de boulanger pâtissier, il s'en est allé chez plusieurs patrons, au moins 6.

Il a également, comme Guillaume, laissé le métier pendant plusieurs années.

De retour à 33 ans à Mens, il exerce à nouveau son métier de base dans le petit village de Boiras, puis aux Boutins sur la commune de Saint Baudille et Pipet.

Suite au changement de propriétaire de son four, c'est avec le maire de notre commune dont le fournil était vacant que Lionel est venu travailler à Tréminis.

Si Guillaume est au four, Lionel est quant à lui sur les marchés :

2 jours à Vif le mercredi et le vendredi

Le samedi matin à Mens

Le lundi à la Mure.

Egalement en vente à l'Epicerie Samson.

Pour nos 2 compères, le bilan après une année d'installation dans notre commune, est largement positif.

Deux chiffres pour terminer :

1,2 Tonne de farine consommé dans le mois, 1 stère de bois par semaine pour la chauffe du four.