

► ► ► GROS PLAN SUR : « Le Pain d'Ancône »



Je m'appelle Laetitia Goguet, mon conjoint Grégory Franquet. Nous avons 2 enfants, Thomas et Sabrina qui sont scolarisés à Chabrillan. J'ai un CAP de vendeuse. Après le CAP, j'ai travaillé à la pâtisserie Michat à Romans sur Isère. En 1998 avec mon conjoint, nous avons repris la boulangerie de sa maman. On y a travaillé 2 ans puis nous sommes partis sur Aouste car mon conjoint a trouvé du travail dans un Intermarché en attendant de trouver une autre boulangerie ce qui m'a permis d'élever nos enfants. En 2004, on a repris une boulangerie à Sâou, puis en 2006, une à Grane et un dépôt de pain à Mirmande que ma belle-mère tenait. Nous sommes restés 6 ans à Grane. C'était beaucoup, beaucoup d'heures de travail, de l'organisation car il y avait les enfants avec les devoirs à faire. Tout en res-

tant sur Grane, mon conjoint a trouvé du travail à la pâtisserie Cochet à Crest et moi j'étais au chômage. Je n'ai pas trouvé de travail mais suite à un bilan de compétence, j'ai eu le projet d'ouvrir un Food Truck. J'ai fait plein de formations, de la gestion, comptabilité, marketing, hygiène etc... Suite à tout ça, j'ai monté mon projet toute seule mais hélas les banques ne m'ont pas suivie, j'ai dû tout abandonner.

Mon conjoint a un CAP de boulanger et un CAP de pâtissier. Il a tenté le concours du meilleur ouvrier de France mais il a échoué en finale. Quand il travaillait à Crest, il a gagné le concours du meilleur croissant de la Drôme.

Nous avons toujours l'espoir de racheter une boulangerie. Nous en avons visité plusieurs mais ça n'a pas été concluant et quand un ami, représentant en farine nous a parlé d'Ancône, on est venu visiter et elle m'a plu tout de suite. Nous n'avons eu que quelques jours pour repeindre, vider les rayons, remettre tout en place, ainsi que l'arrière du magasin afin que tout soit bien rangé à notre façon. Je continue à faire les livraisons et dès 6h30 le magasin est ouvert.

Les nouveaux horaires sont:

du mardi au samedi de 6h30 à 12h30 et de 15h à 19h,

le dimanche de 7h à 12h30. Fermé le lundi.

« Le Pain d'Ancône » est une boulangerie, pâtisserie, épicerie, salon de thé.

Vous pouvez nous suivre sur facebook et voir nos créations. Tous nos produits sont faits maison de A à Z. Rien n'arrive tout fait, des fonds de tartes à la pâte à choux, tout est fabriqué par Grégory et Charly. Ils font les gâteaux d'anniversaire, les plaques de pizzas, de quiches, etc... ils font aussi les nounours en guimauves, des confitures maison et tous nos chocolats sont faits maison avec les produits Valrhona.

Nous avons la carte de fidélité, au bout de 10 baguettes achetées vous avez une baguette offerte. On livre les personnes âgées qui ne peuvent pas se déplacer, il faut qu'elles nous téléphonent leur commande et nous on livre. Nous avons aussi le point vert, les clients du crédit agricole peuvent retirer de l'argent chez nous. Nous avons encore quelques aménagements à faire dans le magasin afin qu'il soit plus fonctionnel et nous avons repeint la façade.

Nous avons été bien reçus à Ancône et les clients sont très gentils. Pour le moment on habite à Montélimar mais on aimerait bien trouver une maison à louer dans le village. Une villa avec garage et jardin. Pour ce qui est de nos loisirs, nous avons une passion commune avec Grégory, c'est les voitures américaines et les voitures de collections. On fait partis d'un club de Portes lès Valence, l'Ecurie Mistral. Dès qu'on a un peu de temps on va aux concentrations de ces véhicules...

Nous souhaitons la bienvenue à Laetitia et Grégory, un jeune couple plein de projets et d'ambitions pour faire vivre notre village. Venez goûter leurs créations, vous ne serez pas déçus.