



## AU FOUR ET AU MOULIN



Octobre 2009, le projet est enfin concrétisé, une Boulangerie ! Pas un dépôt de pain, pas une baguette préparée industriellement, non, une Boulangerie et sa Boulangère Florence Martial (artisan boulanger depuis 19 ans).



### FLORENCE MARTIAL EST DE RETOUR !!

Après une année 2014/2015 tumultueuse, parsemée de travaux dans la rue, de doutes, de mise en vente de la boulangerie ... plus déterminée que jamais à chercher les meilleures solutions afin de trouver un bon équilibre entre une vie professionnelle et une vie personnelle... et bien sûr continuer à régaler vos papilles !!

Nous sommes une équipe qui travaille dans une ambiance agréable et chaleureuse :



Tout d'abord FLORENCE, formée à l'école de boulangerie de Paris et BTS de meunerie en poche, arrive dans notre région en travaillant aux Minoteries Dijonnaises comme boulangère... Elle était Au four et au moulin d'où son idée d'appeler sa boulangerie « Au Four et au Moulin ».



GUY, Boulanger pâtissier de formation, et après avoir été propriétaire de sa boulangerie pendant des années, donne un coup de main à Florence à l'ouverture.

Aujourd'hui et après avoir travaillé à temps complet pendant 3 ans à la boulangerie, Guy est toujours fidèle au poste, retraité, il vient travailler 2 jours par semaine.



BENJAMIN, après ces débuts en tant qu'apprenti boulanger, il obtient son CAP. Il travaille aujourd'hui à temps plein à la boulangerie.

Pétrissage, façonnage, pointage... La fabrication du pain n'a plus de secret pour lui !

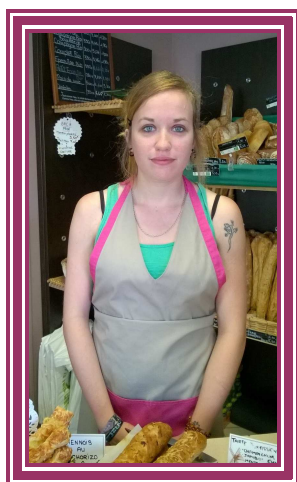


EMILIE, après 2 années passées avec nous en CAP vente, qu'elle a eu avec succès... Son projet de confectionner des pâtisseries s'est concrétisé, puisqu'elle entame sa 2<sup>ème</sup> année de CAP pâtissier... ou plutôt pâtissière !



ESTELLE : Voici ma première apprentie en vente. Enfant du pays, elle entame sa 2<sup>ème</sup> année. Quelque peu discrète et timide au début, elle a su s'ouvrir à ce nouveau métier et aux personnes qui l'entourent. Son sourire vous ravit chaque jour et je ne peux que lui souhaiter réussite pour cette 2<sup>ème</sup> année !

MARIE : Patrinienne également, Marie était venue effectuer un stage découverte parmi nous... la voici maintenant en première année de CAP vente.



Et moi-même, CHARLOTTE, après un BEP, un BAC PRO hôtellerie restauration et une mention sommellerie... J'ai ouvert les portes de la boulangerie par hasard et ai demandé si un poste en vente était libre... le hasard faisant justement bien les choses, Florence recherchait une vendeuse à ce moment là. 4 ans après, fidèle au poste et contente que cette entente perdure. D'autres responsabilités m'ont été attribuées, comme la mise au four de votre pain, maître d'apprentissage, le décor de la vitrine et vous informer des événements de la boulangerie via Facebook, entre autres.