

COMMERCE. Les Gallo'pains fêtent leurs 10 ans !

Située au cœur de la zone industrielle de Ploumagoar, 5 avenue Goëlo, la boulangerie pâtisserie Gallo'pains perpétue un savoir-faire familial : le tout fait maison. Sa réputation a dépassé depuis bien longtemps les frontières de la commune car dans la famille Lachuer, on est boulanger pâtissier de père en fils et on ne badine pas avec la qualité des produits et le travail bien fait.

Les jeunes Lachuer, Arnaud et Mickaël ont repris l'entreprise familiale le 21 avril 2009. « Mickaël et moi avons grandi en boulangerie pâtisserie. Nous avons toujours vécu dans le sucre, le chocolat, la farine. Nous avons eu la chance d'avoir des parents dans ce domaine d'activité et qui ont su nous transmettre leur passion et la passion des produits artisanaux », explique Arnaud Lachuer.

Un gâteau d'anniversaire à gagner

C'était l'occasion pour eux de donner une nouvelle dimension au commerce. « Nous nous sommes servis de l'expérience de nos parents et nous avons apporté notre touche personnelle ». Sous l'ère des deux frères Lachuer, la boulangerie d'Argoat devient la boulangerie Gallo'pains (ainsi que l'autre point de vente situé à Saint-Brieuc - ex Fournil de la Poste).

Pour marquer le dixième anniversaire de leur entreprise, Arnaud et Mickaël ont décidé de fêter l'événement, du jeudi 9 au samedi 18 mai. Ainsi, un concours de dessin est ouvert aux enfants de moins de dix ans.

Les jeunes participants devront dessiner leur viennoiserie ou leur pain préféré. Le dessin devra être déposé à la boulangerie au plus tard mardi 14 mai. L'heureux gagnant du concours pourra choisir son futur gâteau d'anniversaire (dans la limite de 50 €). Une seule participation par enfant). En parallèle une quarantaine de lots sont également à gagner durant ces 9 jours festifs sous forme d'un tirage au sort. Pour tout achat, un ticket de participation sera remis au client.

Mais pour la clientèle le plus beau des cadeaux n'est autre, que la dégustation d'une bonne pâtisserie partagée en famille ou encore celle d'un bon pain croustillant à souhait. Pour répondre à la demande de plus en plus nombreuse les deux associés ont investi dans la construction d'un labora-



Arnaud et Mickaël Lachuer perpétuent un savoir-faire familial : le tout fait maison (en haut à gauche). Arnaud Lachuer et Cédric, pâtissier, présentent un beau kouign-amann (en haut au milieu). Espace snacking : Solange employée depuis 7 ans et Manuel depuis 4 ans et demi, s'affairent à la préparation des sandwiches (haut à droite). Un grand soin est apporté à la confection du pain par une équipe de spécialistes, et les pâtisseries mettent l'eau à la bouche (photos du bas).

toire de production de 500 m² : « Cela n'enlève rien à la qualité et à l'authenticité des produits. Le laboratoire permet de gérer toute la production et offrir aux équipes un confort de travail », précise Arnaud Lachuer qui s'engage auprès de sa clientèle à avoir une transparence totale sur l'origine de ses produits : « A part les barquettes traiteur, les beignets et les galettes de blé noir, tous les produits vendus en magasin sont conçus, façonnés et cuits maison. La sélection des matières premières est rigoureuse ».

Du pain bio

Si la baguette tradition et la viennoiserie sont les produits phare de la boulangerie, cela ne freine en rien la créativité de Mickaël Lachuer qui innove régulièrement pour proposer de nouvelles saveurs à la clientèle : une gamme d'une quarantaine de pains spéciaux sont ainsi proposés à la vente.

S'ajoute également une gamme de pain bio : « Des gens viennent uniquement

pour le pain bio puisque nous avons l'accréditation. Cela implique de respecter certaines normes et une gestion différente drastique que nous suivons à la lettre ».

Les Gallo'pains ont mis en place un espace snacking. Une équipe est dédiée à cette activité avec la présence d'un pizzaiolo professionnel. « Nous avons développé le snacking pour coller au mieux aux attentes de nos clients. Sandwich, quiches... Nous proposons aussi des petites formules aux clients », poursuit Arnaud Lachuer qui précise avoir le matériel nécessaire pour réchauffer les plats ou boissons chaudes à emporter.

Vente en ligne

Arnaud et Mickaël ont plus d'une corde à leur arc puisqu'ils mettent en place un service de vente en ligne dès la rentrée de septembre 2019 : « Nous allons avoir une offre de snacking disponible à la vente en ligne », annonce Arnaud

Lachuer « Sur une catégorie seulement, tout ce qui est sandwich, salade, formule avec dessert, boisson. Pas de plats chauds. Cela permettra aux personnes d'éviter d'attendre en caisse. Il y aura un

point retrait dans le magasin et à l'extérieur où le client retirera sa commande. La commande sera déjà payée en ligne ».

Il y a des traditions qui se transmettent de génération en

génération comme celle installée par Colette Lachuer, la maman. « Chaque enfant a droit à sa petite chouquette. C'est notre clientèle de demain. Nous les voyons grandir », conclut Arnaud Lachuer.

Publireportage en partenariat avec :

