

COMBLES-EN-BARROIS

Fred, le nouveau maître du pain

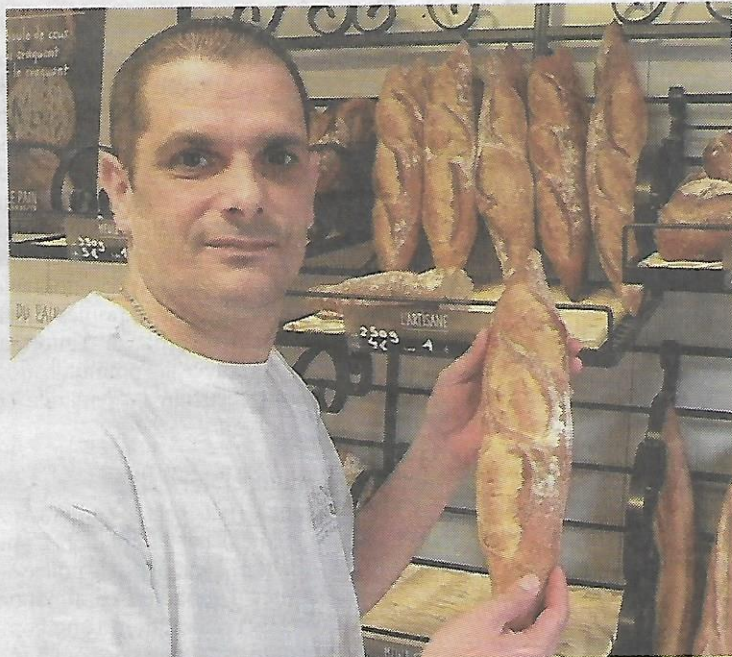
Après une courte fermeture, la boulangerie-multiservice de la commune a rouverte. Fred Thiébaut, un artisan de 42 ans, a pris la suite de Thierry Berton.

« Nickel, le pain est bon ! » certifie ce quatuor de jeunes, alors qu'ils grignotent allègrement leurs baguettes. À la façon d'un comité officiel qui livrerait son verdict pour introniser un nouveau maître du pain, les jeunes expriment leur satisfaction : « Fred, le nouveau boulanger fait du bon pain ! »

C'est assurément une excellente nouvelle pour tous les clients du village, impatients de retrouver les odeurs de la cuisson du pain. « On a vraiment besoin d'un boulanger. C'est une nécessité », confirme cette habituée du commerce local.

Après quelques semaines d'interruption, la boulangerie vient de rouvrir. Une énorme bouffée d'air frais pour la municipalité qui avait à cœur de faire perdre un commerce dans la com-

« La boulangerie s'appelle désormais "Ange et Fred", à cause de mon épouse que j'appelle mon petit ange »
Fred Thiébaut Boulanger de Combles-en-Barrois



« Ce pain est né de mes mains, je l'ai pétri et cuit dans mon fournil. »

mune. « Nous sommes évidemment très contents que la boulangerie soit reprise par un jeune. Ce jeune boulanger est plein de dynamisme et c'est un artisan passionné. Nous lui souhaitons la bienvenue et un plein succès », souligne le maire Francis Jouron.

27 années d'expérience

Ce nouveau boulanger, c'est Fred Thiébaut, un artisan de 42 ans. Il reprend le flambeau de la boulangerie-pâtisserie-multiservice de « Boule » alias Thierry Berton. « Après 12 ans d'artisanat, puis 15 ans de grande surface, j'ai acquis assez d'expérience pour me lancer à mon compte. C'est maintenant ou jamais »,

explique le nouveau maître du pain.

Véritable passionné, Fred entend mettre son savoir-faire artisanal au service de sa clientèle. « Pour moi, satisfaire mes clients est une joie et je veux aussi créer », ajoute-t-il.

Le voici très bavard lorsqu'il s'agit d'évoquer ses spécialités « la baguette traditionnelle française, les petits pâtés lorrains, les nombreuses pâtisseries... » Qu'il s'agisse des gourmandises sucrées ou salées, Fred Thiébaut est à l'aise pour tout confectionner de ses mains.

Les ingrédients sont réunis - la qualité du boulanger, le soutien des élus et la présence des clients - pour que ça fonctionne.