

La boulangerie Marie-Blachère s'implante sur Oasis 3

Une boulangerie Marie-Blachère vient d'ouvrir ses portes à Pusey. Elle proposera du pain, des viennoiseries, des desserts, des pizzas et sandwiches, six jours sur sept. Neuf personnes y ont été embauchées. C'est la troisième boutique que le groupe ouvre sur le département.

Ce mercredi matin, les premiers clients ont franchi les portes de la nouvelle boulangerie Marie-Blachère installée sur la zone Oasis 3 à Pusey. Malgré la crise sanitaire, l'enseigne ouvre ici sa 3^e boutique en Haute-Saône, après Froideconche « qui marche fort » et Gray. « Le groupe provençal, basé près d'Avignon, possède déjà 590 boutiques. Le rythme est de 60 à 70 ouvertures par an. Rien qu'aujourd'hui, trois ouvertures ont lieu sur le groupe », détaille Alain Nlend, manager de secteur Alsace et Franche-Comté.

La boulangerie vendra du pain, façonné sur place par des boulangers, ainsi que des viennoiseries finalisées sur place, des pizzas, des sandwiches faits maison ainsi que des tartes ou autres desserts. Durant la première quinzaine, elle accordera des promotions spéciales. Et toute l'année, son principe « 3 achetés, le 4^e offert » sera mis en place pour les baguettes, viennoiseries, pains spéciaux et pizzas. Enfin, pour éviter le gaspillage, l'enseigne propose également une remise



Pour ce premier jour d'ouverture, les clients ont découvert le pain et tous les autres produits proposés. L'équipe avait prévu plus de 2 000 baguettes. Photo ER/Cécilia CHERRIER

de 50 % sur les produits une demi-heure avant la fermeture de la boutique.

Neuf salariés

La boulangerie s'est donc installée dans un local de 400 m², appartenant à Chausséa, mais non occupé. Plusieurs mois de travaux ont été nécessaires pour finaliser l'équipement intérieur. À l'avant, la partie vente a été installée. À l'arrière, la partie fabrication prend une bonne partie de la surface. Neuf personnes ont été embauchées (cinq en vente et quatre en production) dont sept en CDI et

deux en intérim. Adeline Demoulin est chargée de gérer le magasin et toute l'équipe. « Le recrutement est 100 % local. La responsable du magasin et les employés ont été formés aux méthodes Marie-Blachère », explique Alain Nlend, manager de secteur Alsace et Franche-Comté. Il reste encore à recruter un responsable de production pour ceux que cela intéresse.

Cécilia CHERRIER

Boulangerie Marie-Blachère, zone Oasis 3 à Pusey, ouverte du lundi au samedi de 6 h 30 à 19 h 30. Fermeture le dimanche.