

Avec l'appui bienvenu des services publics

La mairie n'était plus vraiment la mairie depuis l'an dernier. Depuis son transfert en face, à 20 m dans le bâtiment de l'école, les anciens locaux avaient été vidés pour être réhabilités.

« Aussi, a expliqué le maire, Juliette Giovannini, en coupant le ruban le jour de l'inauguration, quand deux jeunes, résidant sur la commune, sont venus nous solliciter pour ouvrir une boulangerie, nous avons décidé de donner un avis favorable à cette initiative. Grâce à l'aide du conseil général nous avons pu mener ce projet à bien. »

Département, à laquelle se sont ajoutées celles de la Région et du SIVOM, le bâtiment a pu être agrégé pour devenir un commerce.

Un prêt d'honneur

Franck et Éric ont bénéficié d'un prêt d'honneur de la Communauté d'agglomération de Sophia Antipolis, grâce à Marc Daunis. Car dans cette création de commerce, il a fallu, pour équiper ces 100 m² d'un matériel sûr, un lourd investissement. Même si, grâce, cette fois, à l'aide d'un bon four-

mâtrese : le four quatre sols. « Il nous fallait un matériel performant, comme Eric. La semaine, je suis seul pour travailler, je ne dois pas perdre de temps parce que mal équipé. »

L'agencement de la boulangerie a aussi été pensé : l'arrière scindé en deux avec un labo pour la pâtisserie et un autre pour le pain. Dans la partie publique, une place a été laissée à deux tables où l'on peut prendre un café, un thé, une boisson fraîche. Un petit coin épicerie est là, juste pour le dépannage avec sucre, sel, pâtes... Parfait!

J. DIE

Dans le nouvel agencement des locaux, le four quatre sols d'Éric a une belle place.



ELLE A DIT

« Ce commerce fait vivre le village »

Lily

Caussoleise

« Ce commerce fait vivre Caussois. C'est extra! J'en ai assez de manger du pain surgelé. Comme on ne descend pas tous les jours à Saint-Vallier ou à Grasse, j'en achetais pour la semaine et je le congelais. Maintenant, quand je bois des randonneurs, je leur dis qu'il y a une boulangerie avec plein de bonnes choses. »



Du pain frais : quel bonheur!

« Avoir du pain frais sans devoir faire des kilomètres, c'est idéal, témoigne Sandrine. Ce matin, je vais faire une surprise à ma famille. Je suis venue chercher du pain qui sort du four pour le petit-déjeuner... »

Car Éric fait plusieurs fourneaux par jour. La première à 6 heures. La dernière en fin d'après-midi. Et il n'y a pas que le pain qui rend les Caussois heureux : « Les gâteaux sont délicieux ! Là, en ce moment, il

Y a les galettes des Rois avec des parfums différents. »

Millefeuilles, mousse à la rose, macarons, merguez, marrons glacés, fruits déguisés, la vitrine fait vraiment envie.

« Nous faisons aussi des gâteaux " anciens " comme le moka, le vrai Saint-Honoré », explique Éric. Les sandwiches? Ils sont faits instantanément à la demande, tout comme la mayonnaise qui peut les accompagner! »



Il y a là de quoi se laisser tenter.