

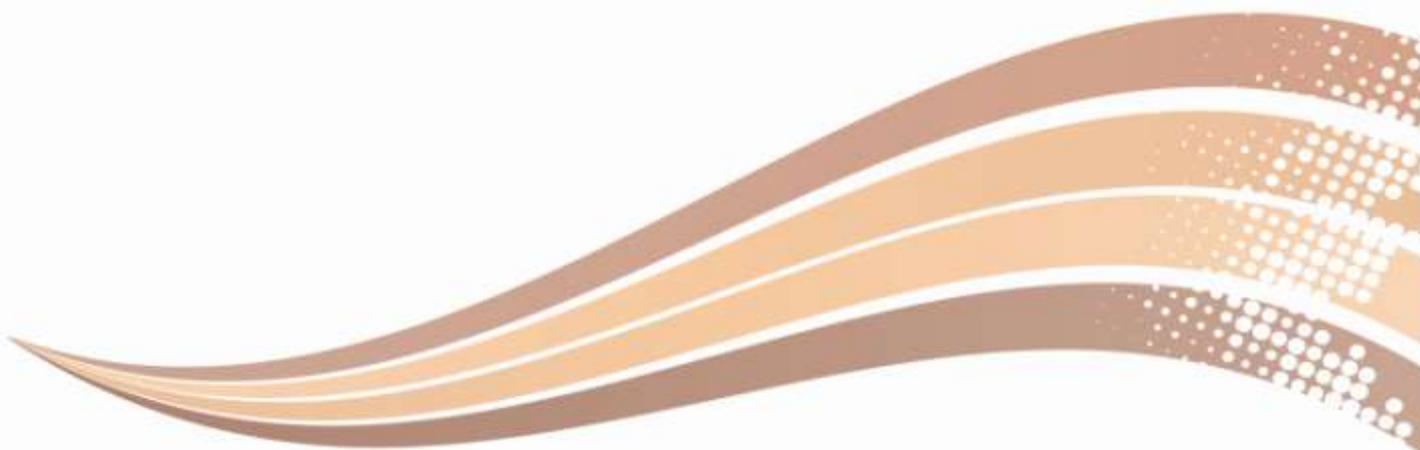
La boulangerie Travers multiplie les pains jusqu'aux Halles

Ouverte en 2005 à Cholet place Saint-Pierre, la boulangerie Travers est déjà à l'étroit. Les locaux sont en cours d'agrandissement. L'enseigne s'installe aussi aux halles de Cholet et ouvrira avant les fêtes.



Sébastien Travers et Arnaud Houdebine sont associés dans l'activité de pâtisserie qui s'installe aux Halles dans quelques jours. Quant à la boulangerie Travers, elle va passer de 220 à 390 m².

Le Courrier de l'Ouest – Vendredi 2 décembre 2011



Ah, la Soirée des Goustiers du 25 juin 2009 ! Trois ans après, Sébastien Travers en rêve encore et en garde un souvenir mémorable. « *Imaginez, il y avait 1 200 invités à Glisséo. À trois commerçants choletais, on avait décidé de remercier nos clients en les conviant à une soirée festive. C'était fantastique !* »

Il est comme ça le boulanger-pâtisier de la place Saint-Pierre, débordant d'enthousiasme, gonflé d'une énergie qui surprend quand on connaît les horaires de la boutique : démarrage à 3 heures, extinction des feux après 20 heures. Cet infatigable Bellopratrain de 39 ans qui a adopté Cholet comme base de repli pour mieux étendre ses activités, vit sa passion à 100 à l'heure.

Sa vie de boulanger a démarré à La Baule, comme ouvrier pâtisier. À l'époque, le mitron avait déjà le virus de l'entrepreneur. « *Quand j'étais gamin, j'allais visiter mon oncle dans son fournil* ». Fils d'artisan, marié à Isabelle, une fille d'artisan, la voie était toute tracée. Pendant sept ans il

redonne son lustre à une boulangerie à Segré. Fin 2004, il s'installe à Cholet où le couple choisit une ancienne station-service pour créer une boulangerie à l'ancienne.

« Seul, on ne peut pas y arriver »

« *L'emplacement était idéal et l'accès en voiture parfait* », commente celui qui est devenu le patron d'une dizaine de salariés, qui forme quatre apprentis et accueille autant d'étudiantes ravies de trouver un job pour arrondir leurs fins de mois. Se sentant quelque peu à l'étroit, Sébastien Travers et son épouse ont racheté à côté de leur établissement une parcelle de terrain pour agrandir leur boulangerie-pâtisserie. Les travaux sont en cours.

« *Nous allons tout refaire, même le magasin. Nous tablons sur une fin des travaux courant mars 2012* ». Si la Boulangerie Travers s'agrandit c'est certes parce que l'activité se porte bien, mais c'est aussi « *parce que*

nous allons nous installer aux Halles de Cholet. Notre dossier a été accepté par la Ville. Nous ouvrirons notre banc avant les fêtes de fin d'année avec deux personnes sur place du mardi au samedi de 7 heures à 14 heures ».

L'agrandissement abritera donc un nouveau laboratoire destiné à fabriquer plus de pâtisseries, mais aussi, à terme « *des glaces maisons et des entremets* », ajoute le dirigeant de la société. Aux Halles, il a associé son chef pâtisier Arnaud Houdebine « *parce que nous ne pouvons plus grandir seuls* » et recruté deux personnes.

« *Si ça fonctionne bien, il est possible que nous ouvrons d'autres points de vente. Mon ambition c'est de m'entourer de personnes intéressantes et compétentes pour grandir avec elles. Seul, on ne peut pas y arriver.* »

Le Courrier de l'Ouest – Vendredi 2 décembre 2011

Ils court-circuitent les intermédiaires gourmands

Avec trois autres associés, Sébastien Travers a contribué à la création d'un groupement d'intérêt économique qui permet à ses adhérents, tous acteurs dans les métiers de bouche, d'accéder à des fournisseurs triés sur le volet et susceptibles d'accorder des prix aux petits oignons.

Baptisée SAS Evidence et pilotée par Patrice Boré, un ancien directeur financier d'une entreprise de métallurgie choletaise, la société choletaise « *travaille en direct avec les fournisseurs qu'ils soient gros ou petits. Nous avons ainsi noué un partenariat avec un producteur de fraises de Chemillé qui assure à nos adhérents des fruits dont la fraîcheur est imbattable.*

Nous nous fournissons aussi en œufs chez un gros producteur vendéen. »

Contact après contact, la société tisse son réseau « *dans un rayon de 150 kilomètres* », indique Patrice Boré qui compte comme autres associés, Patrick Piffeteau (Le Grand Café), Philippe Brémond et Johann Lahaye (Le Fleuron des Mauges). « *En plus, ce groupement est un vrai vivier d'idées. On se rencontre souvent et on partage nos expériences* », se félicite Sébastien Travers.

Le Courrier de l'Ouest – Vendredi 2 décembre 2011