

BAGNOT

Une trentenaire se lance dans la construction de sa boulangerie

Ancienne manager à Pôle Emploi, Maud Borget, 37 ans, est en train d'ouvrir une boulangerie à Bagnot, village de 160 habitants.

Dans moins de deux mois, les odeurs de pains et de viennoiseries devraient envahir le local, situé 3, route de Nuits-Saint-Georges dans le village de Bagnot (160 habitants).

Juste en face de l'église fraîchement rénovée, une ancienne grange est en train d'être transformée en boulangerie par une jeune femme de 37 ans, Maud Borget avec l'aide de son mari Cyril Borget.

« Tout a commencé quand nous avons emménagé à Bagnot, il y a deux ans, dans un ancien corps de ferme. Nous avons d'abord rénové la maison pour nous, puis nous avons créé un gîte pour six personnes avec trois chambres (le domaine des Diablotins, ndlr). La dernière étape était de réhabiliter l'ancienne grange qui donne sur la route de Nuits-Saint-Georges pour en faire une boulangerie, relate Maud Borget, maman de deux garçons. Bagnot, c'est un peu le destin. On ne devait pas visiter cette maison au départ, mais j'ai eu le coup de cœur immédiatement et nous nous y plaisons. »

Une reconversion totale

Véritable boule d'énergie, Maud Borget, s'est lancée dans cette aventure, il y a quelques mois. « Je ne sais pas si c'est courageux, on y va, on ne se pose pas la question et on espère que ça va marcher. Les études de marché sont plutôt encourageantes. »

100 000

comme le montant en euros de l'investissement consenti par le couple pour la construction de la boulangerie.

La future boulangerie mesurera environ 70 m² avec une petite boutique de moins de 20 m² et le reste sera composé du fournil et du laboratoire. Si les travaux ont démarré en août 2021, le commerce de proximité devrait ouvrir mi-mars. Les travaux sont en train d'être réalisés par le couple qui ne compte pas ses heures. « Nous avons investi 100 000 €, mais il fallait faire une grande partie des travaux nous-même pour que cela rentre dans notre budget. Hormis les menuiseries et pour ouvrir un mur, nous avons tout fait. »



Maud Borget est en train de créer une boulangerie dans le village de Bagnot avec l'aide de son mari, Cyril. Photo LBP/Th. S.

« C'est un peu le destin. On ne devait pas visiter cette maison au départ, mais j'ai eu le coup de cœur immédiatement et nous nous y plaisons. »

Maud Borget qui construit une boulangerie à Bagnot

Pour l'ancienne manager chez Pôle Emploi, la reconversion est totale : « Cela fait longtemps que je fais mon pain à la maison et j'adore ça. J'ai validé mes compétences par un diplôme, puisque j'ai acquis mon bac pro de boulangerie-pâtisserie au lycée Le Castel à Dijon. »

Des pains au levain naturel proposés

À partir de mars, la boulangerie proposera des pains au levain naturel.

« Je voulais aussi faire quelque chose qui me ressemble. Je vais travailler exclusivement avec des farines bios locales qui sont produites dans un rayon de dix à trente kilomètres. Je fabriquerai aussi des viennoiseries maison, des pâtisseries sucrées, notamment des tartes, mais je vais rester dans des choses assez simples. On proposera sans

doute des sandwiches pour le midi, et on fera aussi un peu traiteur le soir avec des plats à emporter. Nous proposons déjà une formule le soir pour notre chambre d'hôtes, cela fera double emploi. »

Seule à préparer son pain, elle aura une salariée qui sera sa maman, Annick Vachet. Alors que la livraison du four est attendue pour mi-février, le jour de l'ouverture se rapproche pas à pas : « J'ai vraiment hâte de démarrer et de lancer les premières fournées, raconte Maud. Il y a une part d'appréhension qui est normale, car il y a beaucoup de paramètres à prendre en compte. Il y a de l'attente dans le village, on ne veut décevoir personne. J'ai l'avantage d'être très bien entourée, car c'est aussi un projet de famille. Ils sont là pour me dire que ça va le faire. »

Thibault SIMONNET

« On ne sera plus obligés de courir dans d'autres communes pour aller chercher notre pain. »

Mary-Claude Thurillat, maire de Bagnot

« Un vrai plus » pour le village

La boulangerie, qui s'appellera le **Fournil des Diablotins**, va faire des heureux dans la commune. « Dans un village où il n'y a pas de commerce, j'avais aussi envie d'apporter un service, de participer à la vie du village », avance Maud Borget.

« Nous sommes très heureux. C'est un vrai plus. On ne sera plus obligés de courir dans d'autres communes pour aller chercher notre pain. Cela va aussi faire un point de rencontre avec les villageois qui vont pouvoir se croiser dans ce lieu. Nous avons eu, il y a très longtemps une Poste, un café, une épicerie, mais je n'ai pas le souvenir qu'une boulangerie se soit implantée dans le village », se réjouit la maire de la commune, Mary-Claude Thurillat.



Maud Borget et son époux ont aussi créé un gîte pour six personnes dans le village de Bagnot. Photo LBP/Th. S.