



JUILLET 2017

Édito



VOUS DÉCOUVRIREZ À TRAVERS CE NUMÉRO DE BELLES RÉALISATIONS AUX 4 COINS DE NOS RÉGIONS.

Bonjour à tous,

Nous avons voulu à travers ce numéro spécial, accompagner le vent d'optimisme qui souffle sur notre pays depuis quelques semaines.

Nous avons conscience de vos difficultés et de l'hyperconcurrence qui s'installe autour de la fabrication du pain.

Cependant, chez Nicot Meunerie, nous ne sommes pas résignés à accepter ce déclin. Nous en avons fait le constat depuis des années. Il était donc important et naturel que nous vous accompagnions dans le développement de vos boutiques.

C'est pourquoi, avec vous, nous réinventons chaque jour ce beau métier.

Vous découvrirez à travers ce numéro de belles réalisations aux 4 coins de nos régions. Nous aurions pu faire un 300 pages (en exagérant un peu!). Vous avez ici simplement quelques exemples réalisés récemment.

AVEC VOUS, NOUS RÉINVENTONS CHAQUE JOUR CE BEAU MÉTIER

Nos équipes ont mis à votre disposition un book de présentation plus exhaustif.

Nous nous tenons prêts à vous accompagner dans vos futurs projets.

Pour une boulangerie pro active et ancrée dans nos territoires.

Bien cordialement,

Jean-Philippe Nicot



Création de Karine et Thierry Duvernay

Artisans boulanger-pâtissier depuis 26 ans, c'est en 2014 que **Karine et Thierry DUVERNAY** décident de délocaliser leur boulangerie pour s'installer près d'une zone industrielle avec un accès facile, rapide et un parking de 12 places. Pour la clientèle comme pour Karine et Thierry, la satisfaction est totale car le succès est au rendez-vous.







Création de Sébastien Chabert

Boulanger de métier, **Sébastien CHABERT** a déjà réalisé une première création à Roche-la-Molière. Il décide en 2016 de renouveler l'expérience pour créer son second établissement. Ce site atypique, puisque accolé à une jardinerie, bénéficie d'une situation attractive grâce à la zone commerciale. Un vaste parking vient compléter l'offre.



FIRMINY 42





SAINT-PRIEST

Création de Franck De Jouffrey



Franck DE JOUFFREY est un commerçant investisseur. Exploitant plusieurs sandwicheries, il décide de vendre son activité pour créer une boulangerie dans une zone commerciale.

Ancien site de vente de camping-car, cet emplacement est idéalement situé dans un rond-point et sur un axe majeur. Plus de 20 places de parking viennent compléter cette réussite.





Création de Marion et Frédéric Bourgeois

COSNE-SUR-LOIRE

Installés depuis 10 ans à Cosne-sur-Loire, **Marion et Fréderic BOURGEOIS** décident de délocaliser leur boutique à seulement 300 m.

Ils profitent de la hauteur du bâtiment pour communiquer et accroître leur visibilité. Pari gagné puisque depuis l'ouverture ils ont doublé la fréquentation!







Création de Florence et Cyrille Courayer

Cet axe passant desservant les stations de ski du Jura était fait pour la création d'une boulangerie. La visibilité et l'accès ont fait de ce lieu un passage obligé.

Florence et Cyrille COURAYER n'ont pas hésité à changer de région pour réaliser leur création. Ils ont donné à cette boutique sa propre identité.







Création de la famile Lambert

Les parents boulangers de renom, transmettent leur passion à leurs enfants. Exploitant déjà 3 boulangeries et une centrale de production en pâtisserie, les 3 enfants décident en 2017

de créer leur 4^{ème} boutique.

La création ne se trouve pas seulement dans leur boutique mais également dans les produits...

SAINT-PRIEST

69









Création de Patricia et Sébastien Gauthier



MOUGINS

Boulanger de père en fils, Sébastien GAUTHIER et son épouse décident après plusieurs expériences dans l'exploitation de boulangeries de créer leur univers. Ce ne sera pas une mais deux boulangeries qu'ils créeront simultanément. Ils imaginent l'ambiance de leur boutique et le résultat est à la hauteur de leurs espérances.





Pour recevoir gratuitement cette lettre, contactez-nous au : 03 85 87 50 03.























