



## RENDEZ-VOUS AVEC...



### BRICE RIBEIRO

#### BOULANGERIE-PÂTISSERIE LES DÉLICES DE BOIS-LE-ROI

9 AVENUE GALLIENI

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 7H À 19H30, DIMANCHE DE 7H À 13H30

**FERMETURE HEBDOMADAIRE : MERCREDI**

Quel est votre parcours, reprise d'une activité, entreprise familiale... ?  
Quelles sont vos expériences ?

Après mon CAP de boulanger-pâtissier au CFA de Saint-Germain-Laval en Seine-et-Marne, j'ai été salarié durant 9 mois en tant que pâtissier.

En 2019, à 18 ans, avec l'aide de mes parents, nous ouvrons une première boulangerie à Chartrettes. C'est le début de notre entreprise familiale, ma mère et ma conjointe s'occupent de la vente et moi de la pâtisserie et de la boulangerie, avec mon ami boulanger. Ensuite, à la demande de nos clients de Bois-le-Roi, après le départ en retraite des boulangers de Brolles, on se lance dans le projet de l'ouverture des Délices de Bois-le-Roi, Un grand challenge !

Aujourd'hui, je suis entouré d'un pâtissier, de 2 boulangers, de 4 vendeuses et de 3 apprenties, grâce à leur savoir-faire et leur motivation, nous sommes à l'écoute de nos clients en effectuant tout notre possible pour les satisfaire.

Qu'est-ce qui vous motive dans ce métier ?

La créativité et la satisfaction client. J'aime raviver les sens de mes clients par des choses à la fois belles et bonnes !

Comment se passe la journée d'un boulanger ?

Le boulanger du matin commence la journée à 4h30 et fini aux alentours de 11h00. Je commence par vérifier mon matériel, ensuite je cuis les pains spéciaux et pains bio qui ont bien poussé depuis la veille. Je fais mes pétrins de traditions et baguettes tout en assurant une cuisson durant toute la journée. Le boulanger de l'après-midi prend le relais à 12h30 jusqu'à 19h30, il fait essentiellement de la cuisson et du façonnage de baguettes tout au long de l'après-midi.

Comment se décide ce que vous proposez, des sortes de pains ou de pâtisseries qui sont fabriquées dans votre boulangerie ?

Le choix de nos produits s'effectue au rythme des saisons et de la température, mais aussi à la demande de nos clients.

Les fêtes de fin d'année sont bientôt là, que nous conseilleriez-vous ?

Pour les fêtes de fin d'année nous vous proposons plusieurs sortes de buches, en mousse, en crème au beurre, glacées, petits fours sucrés et salés, pavlovas, galettes ainsi que nos pâtisseries habituelles.

Côté pains, autres que notre gamme normale, vous trouverez les pains festifs comme le pain d'épices, seigle, châtaignes/figues, pain aux noix, panettone à plusieurs goûts...

Je vous invite à retirer notre feuillet de Noël, disponible en boutique depuis le 1er décembre.



Un dernier mot pour les jeunes qui voudraient se lancer dans ce métier ?

Si vous êtes passionné de boulangerie et/ou de pâtisserie, croyez en vos rêves, faites preuve de persévérance, soyez motivé et vous pourrez mener à bien votre projet car c'est un métier qui ne se perdra jamais.

Nous pouvons dire que c'est culturel en France : les Français aiment le bon pain, les viennoiseries et les pâtisseries.

