

Daniel et Jeanine Garens ont pris leur retraite



Daniel et Jeanine Garens ont pris leur retraite

Samedi 30 juin, à la boulangerie située route de Cazaubon-Barbotan, Daniel et Jeanine Garens ont convié leurs employés, élus, et amis pour fêter ensemble leur départ à la retraite.

Après avoir présenté Christophe et Émilie Lancuentre, repreneurs de la boulangerie, Daniel a précisé :

« Je remercie tout d'abord mes employés, évidemment nous avons un pincement au cœur, mais nous partons sereins car les repreneurs sont d'excellents professionnels qui maintiennent les douze emplois. »

Jeanine a confié qu'après plus de quarante ans dans la boulangerie, il était temps de tourner la page et de profiter de cette retraite pour se reposer :

« Daniel reprendra la chasse, la pêche, et nous pourrons retrouver un lien social et nous détendre en effectuant des sorties et des voyages. »

Une histoire de famille

La boulangerie Garens est toute une longue histoire de la vie de la famille Garens et de Cazaubon.

Celle-ci a débuté avec les grands-parents de Daniel, Alphonse et Ida, qui étaient tout d'abord boulangers à Parleboscq (Landes). Alphonse avec son épouse se sont installés ensuite à Cuxtan près de Cazaubon.

Leur fils André et son épouse Thérèse ont pris la relève et ont ouvert la boulangerie rue de Gascogne. Là, ils ont fourni le pain aux Cazaubonnais, et curistes durant plus d'une vingtaine d'années. Leur fils Daniel et son épouse, à leur tour, ont pris le relais et durant plus de quarante ans se sont employés à développer le commerce, à offrir à leur clientèle leur service de qualité, et à approvisionner en pain sept villages des alentours.

Durant toutes ces années, Thérèse, infatigable, a continué à s'impliquer dans la boulangerie et en 2018, à 90 ans, pour conserver des liens d'amitié et rendre service à la population, avec dynamisme, elle a tenu le dépôt de pains de Cuxtan. Cette dernière a tout de même à son actif plus de 58 ans de tournées et de livraisons de pains dans le secteur cazaubonnais.

Le nouveau bâtiment

En 2011, Daniel et Jeanine ont réalisé un projet qu'ils avaient à cœur depuis plusieurs années. Ils ont fait bâtir un bâtiment de 500 m², modernisé le matériel, afin d'offrir de nouveaux produits et augmenter encore la qualité. Un bâtiment moderne avec son magasin, deuxième point de vente des Garens, qui a son fournil, son laboratoire pâtisseries, sa pièce consacrée à la préparation des salés, et une autre à la préparation du pain. Pour les Garens, cet investissement fut une réussite qui contribua à la réputation de leur boulangerie et offrant aussi une condition de travail appréciable aussi bien pour eux que pour leurs employés.