

De nouveaux boulangers, Christophe et Émilie Lancuentre



De nouveaux boulangers, Christophe et Émilie Lancuentre

Au mois de juillet, après plus de quarante ans dans la boulangerie, Daniel et Jeanine Garens, ont pris leur retraite en précisant qu'ils partaient sereinement car les repreneurs de leur entreprise ont une réputation d'excellents professionnels.

Christophe Lancuentre après avoir obtenu son BAC professionnel d'hôtellerie au lycée professionnel de Souliac, a par la suite, obtenu son CAP de pâtissier chocolatier à l'école de Talence. Émilie a suivi des études en DUT agroalimentaire à Montpellier et évidemment en épousant Christophe, a choisi de le suivre en partageant son métier.

Durant 27 ans, il a exercé le métier de pâtissier, chocolatier, glacier et confiseur, dont 14 ans dans sa pâtisserie au 35 rue de la Libération à Marmande. Depuis 2007 Christophe a continué de se perfectionner en suivant les stages organisés à Auch par le cazaubonnais Jean-Michel Tachon, maître artisan pâtissier chocolatier, président de la Confédération des pâtissiers du Gers. Lors de ces stages, il a rencontré et travaillé avec ses confrères gersois, qu'il connaît bien et avec qui il a de très bonnes relations. Participant aux rencontres professionnelles d'Aquitaine, il a eu l'occasion de rencontrer Patrice Lartigue, boulanger et pâtissier de Créon d'Armagnac, président de la fédération départementale des boulangers pâtissiers des Landes. En venant à Cazaubon, il se retrouve ainsi en pays de connaissances qu'il apprécie.

Depuis plusieurs mois, le couple avec son dynamisme professionnel, cherchait un établissement qui leur permettrait de réaliser leur projet de développement. La boulangerie Garens correspondait exactement à ce qu'ils souhaitaient :

« C'est un bel outil moderne avec ses deux magasins et une équipe de huit employés qui connaissent bien le métier. Daniel Garens vient régulièrement au fournil, ce qui me facilite l'adaptation et il m'accompagne en me transmettant son savoir-faire, ainsi que ses recettes qui durant toutes ces années ont satisfait la clientèle cazaubonnaise. Pour le moment, nous n'avons rien changé à l'organisation. Nous avons seulement rajouté quelques gâteaux que nous faisons dans notre établissement Marmandais. Au mois de septembre, nous créerons le laboratoire pour le chocolat. Nous avons de nouvelles recettes qui sont encore à l'étude et que la clientèle découvrira prochainement. »