

Une boutique incontournable, la boulangerie



Une boutique incontournable, la boulangerie

A Miélan, place Jean Sénac, tous les jours sauf vendredi, la boulangerie Ricourt vous accueille pour plusieurs variétés de pain, de la viennoiserie, des pâtisseries maison et le tourteau justement réputé.

C'est un point de vente sans fournil. Le fournil se situe dans l'ancien moulin à eau d'Estampes, propriété de la famille Ricourt depuis plusieurs générations. A fil des ans, la meunerie fut complétée par une boulangerie. Puis l'eau cessa de passer sous le moulin et les meules ne tournèrent plus. La boulangerie prit de l'importance.

Aujourd'hui, la boulangerie Ricourt est une entreprise qui emploie sept personnes à plein temps.

La distribution de pains se répartit entre le Gers et les Hautes Pyrénées, souvenir des tournées en porte à porte. Modernité oblige, neuf automates, points de vente statiques, deux boutiques et un dépôt fournissent chaque jour du pain frais.

Levés très tôt chaque matin, dans la famille Ricourt, chacun a sa tâche définie. Une fois les tournées d'approvisionnement effectuées, c'est l'ouverture des boutiques à Miélan et Villecomtal, un peu tard au goût de certains. Une plus large amplitude des horaires d'ouverture nécessiterait des embauches trop onéreuses pour l'entreprise.

Les automates de vente sont suivis en permanence grâce à des applications sur téléphone et sont réapprovisionnés trois fois par jour.

Le tourteau est l'emblème de fabrique de la maison. Recette mise au point par son grand-père, améliorée par son père, c'est Patrick qui aujourd'hui pétrit et choisit les parfums du tourteau. Ah ! le tourteau de chez Ricourt...