

Artisan Boulanger Pâtissier



« Au délice de Lenny » la boulangerie de Longueville s'est adaptée à la demande

CORONAVIRUS. Une nouvelle façon de vivre le quotidien

Sur la communauté de communes du Provinois, professionnels et particuliers se sont réorganisés et ont inventé une nouvelle façon de servir les autres ou de vivre leur quotidien tout simplement.

Prendre ses marques, jour après jour, respecter les règles de sécurité, adopter la « distanciation sociale », chacun a

dû s'adapter et très rapidement pour parvenir à mieux vivre ensemble et ne pas mettre en danger les autres.

« Au début, les gens ne savaient pas trop comment faire, mais ils se sont vite habitués aux distances à respecter, c'est simplement du bon sens, dans notre boutique aucun client ne touche les fruits et légumes, nous les servons » précise Gilles Brethereau, propriétaire de l'épi-

cerie Breth's qui fait épicerie fine, cave à vin, fromages, fruits et légumes.

Les professionnels ont dû adapter leurs approvisionnements en anticipant au maximum les commandes.

« Pour ma part, certains clients ont redécouvert leur quartier et leurs commerces de proximité et c'est une bonne nouvelle, même si les ventes ont été complètement modifiées. Les ventes de la cave ont considérablement baissé pour en revanche être compensées par celles des fruits, des légumes et de l'épicerie » précise-t-il.

Plus proches des artisans

À quelques kilomètres de Provins, au cœur de Longueville la boulangerie de Sylvie et Cyril Bernier « Au délice de Lenny » a été ouverte pendant plus de 28 jours consécutifs afin de pallier la demande des particuliers.

« Dès l'annonce du confinement, nous avons eu énormément de monde qui venait faire du stock de baguettes, on a vraiment ressenti que les gens ont eu peur de la pénurie, encore aujourd'hui certains ont peur du virus et nous appellent pour savoir vers quelle heure venir afin

qu'il y ait peu ou pas de monde dans la boulangerie » constate Cyril Bernier, propriétaire de la boutique.

Cependant, ils ont dû, au fur et à mesure des annonces gouvernementales, modifier leur offre, s'adapter à la demande de la clientèle mais aussi adapter la production et les horaires.

« Par exemple, nous ne faisons plus de salé le midi, en revanche j'ai une demande sur l'achat de farine et de levure car les gens font des ateliers pâtisseries avec leurs enfants » explique-t-il.

Une atmosphère qui a rendu les clients plus proches de leurs artisans, car ces derniers ont établi un climat rassurant avec leur présence et leur application des gestes barrières.

« C'est très touchant car nous avons chaque jour des personnes qui nous remercient d'être là, avec eux et pour eux alors que nous faisons simplement notre travail » conclut Cyril Bernier.

Un confinement qui rassure les commerces de premières nécessité, mais qui est une vraie problématique pour tous les autres qui attendent la fin du confinement pour pouvoir rouvrir.



Gilles Brethereau devant sa boutique