

LA MAISON IVALDI PASSE LE FLAMBEAU

Installée depuis trois ans à l'entrée du Muy, les membres de la famille Ivaldi ont passé le flambeau aux frères Anné lors d'un pot de départ vendredi 15 avril dernier. La Maison Ivaldi devient Grains de folies by les frérots.

■ Axel Vaquero | Photo : A.V.

La famille Ivaldi a fait ses adieux sur le parvis de son (ancienne) boulangerie à sa clientèle et a passé officiellement le relai **aux frères Anné**. « Cela fait un petit pincement au cœur », glisse **Mickaël Ivaldi**, ému de voir que les plus habitués de ses clients ont fait le déplacement pour dire au revoir à sa famille. Pour son frère c'est à la fois « **douloureux et soulageant**. Nous travaillions beaucoup et nous étions épuisés. » Parmi les raisons qui les ont poussés à arrêter, il y a aussi leur père pour qui la fin de cette aventure marque également **le début de la retraite après 40 ans dans le métier**. « Il travaillait de 14h à 23h, sept jours sur sept. En fait, les seuls moments où nous le voyions, c'était au travail. C'est aussi pour sa santé que l'on arrête. On peut dire que c'est le clap de fin », ironise-t-il en levant sa coupe de champagne.

NOUVELLE BOULANGERIE, NOUVEAU CONCEPT

Les deux heureux nouveaux propriétaires sont **Laurent et Stéphane Anné** (ci-contre). Dans la foule de clients, Stéphane Anné discute avec les habitués de la boulangerie. « Nous avons aussi organisé ce pot de départ pour remer-

cier les clients de la famille Ivaldi », explique-t-il. Les deux frères travaillent désormais avec **Lou Pan d'ici**, un circuit court avec des producteurs de céréales et des meuniers locaux. L'idée : « Essayer de bénéficier de la filière locale et atteindre peut-être pas un excellent, mais un bon niveau d'artisanat », détaille Laurent. Ce qui change dans la boutique, ce sont **les nouveaux produits**. « Dans nos artides, nous voulons privilégier le bien-être pour l'Homme et pour la planète en développant une gamme de produits différents comme les pâtisseries végétales ». Le but n'est pas de « pousser » les clients à la consommation de produits vegans mais de « les faire essayer et goûter des produits différents », précise Stéphane, artisan boulanger-pâtisier depuis 38 ans.

