L'Indépendant, 22/10/19

Ça bouge dans le commerce à Font-Romeu

"Honni qui prétend faire un bon festin sans bon pain"

La boulangerie Rouxpaille a ouvert dans de vastes locaux répartis sur trois étages, 35 avenue Joffre. Les clients découvrent au premier plan les étagères à pains, puis dans les vitrines du long comptoir une grande variétés de pâtisseries et de viennoiseries. Le lieu est également doté d'un espace salon de thé. "J'ai choisi avant tout de proposer un concept de dégustation car nous inviterons nos clients à goûter nos nouveautés et à nous donner leur avis. Par exemple, nous allons développer une gamme de chocolats qu'il faudra tester. Pour cette nouveauté, la sélection de matière première a déjà été faite auprès de l'entreprise régionale Cémoi", précise Gilbert Roux, le responsable. Ce déménagement a doté la boulangerie d'un outil très performant. "Nos pâtissiers peuvent préparer un gâteau en vingt minutes tout en tenant compte des goûts et souhaits du client". Avec les nouveaux fours, il est possible de cuire le pain en fonction de la demande toute la journée : aux noix, figues, complet, céréales, norlandes, proboti, chia, maïs et même deux fois par semaine, un transit, mis au point avec une nutritionniste, composé de seigle et son.

Ouvert du lundi au samedi de 7 h à 13 h et de 15 h 30 à 19 h 30 et le dimanche de 7 h à 13 h