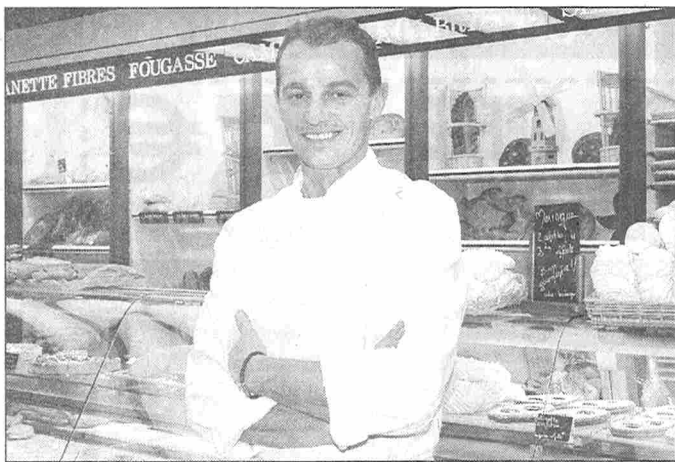


Ouverture du Fournil de l'Epeautre

Changement de propriétaire à la boulangerie-pâtisserie de l'avenue de l'Europe où Eric Ragon prend la succession de Muriel et Bruno Millé. Connu sous le nom de « *La Banette* », le magasin change de nom.

Sous l'enseigne « *Le fournil de l'Epeautre* » (du nom d'une variété ancienne de blé aux nombreuses vertus diététiques), Eric Ragon a ouvert le 13 novembre après des travaux de rénovation dans des tons « *seigle et chocolat* » très chaleureux.

Eric Ragon s'est formé chez Marceau Valance, un pâtissier lunévillois. Avec un CAP et un brevet de maîtrise de pâtissier en poche, il a acquis une solide expérience chez différents artisans du Lunévillois et du Toulouais avant de prendre un poste de responsable du secteur bou-



Un magasin chaleureux et accueillant.

langerie-pâtisserie et produits frais dans la grande distribution.

A 41 ans, Eric Ragon s'installe à son compte à Seichamps. Dans la vitrine, des saint Nicolas en chocolat de toutes

tailles s'avancent déjà en rangs serrés. Pour le seconder, Eric Ragon a gardé les deux vendeuses Aïcha et Jennifer et a embauché Virgile, un pâtissier et Dominique, un boulanger.