

## Ils ont choisi Amnéville : des acteurs économiques témoignent



### Connaissez-vous le PALAIS DU PAIN ?

*Les commerçants vous ouvrent leurs portes !*

*Amnéville est attractive, des artisans de qualité on fait le choix de s'y implanter.*

*À Amnéville pas besoin d'emprunter sa voiture pour bien consommer  
Par l'odeur alléchée, nous avons poussé les portes du Palais du Pain et avons rencontré Yannick  
Sivre, un artisan motivé à régaler les papilles de sa clientèle au quotidien !*

*Découvrez avec nous son parcours, sa passion...*

- **Depuis combien de temps et pourquoi avoir choisi de vous implanter à Amnéville ?**

Originaire de Saint Avold, j'ai repris la boutique en novembre 2015. Cette opportunité a permis à ma femme, native de Rombas, de se rapprocher de sa famille.

Cette première affaire à Amnéville est donc un rêve professionnel et familial que nous avons pu concrétiser.

Je réside désormais à Amnéville qui est une ville que j'apprécie beaucoup.

- **Racontez-nous votre parcours professionnel**

La pâtisserie a toujours été une passion pour moi, j'ai donc œuvré tout au long de mes études pour obtenir mon Brevet de Maîtrise Supérieur en pâtisserie dont je suis très fier.

Le début de ma carrière s'est principalement déroulé au Luxembourg où j'ai été chef pâtissier chez un étoilé avant d'intégrer l'équipe d'un golf puis d'un traiteur. Je me suis toujours dit qu'un jour c'est mon nom qui serait écrit sur une boutique, c'est désormais chose faite.

- **Combien de personnes employez-vous ?**

Mon équipe est composée de 15 personnes. Les cinq vendeuses, toujours aimables, connaissent l'ensemble des produits proposés en boutique avec le souci d'informer et satisfaire la clientèle. Notre livreur a la charge d'acheminer les nombreuses commandes aux clients. Tout le reste de l'équipe est dédié à la production.

La profession n'attire plus assez de personnes, c'est pourquoi j'ai grand plaisir à encadrer des apprentis afin de transmettre mon savoir-faire et mes valeurs pour leur donner les clefs du travail bien fait.

- **Quelles sont les activités de votre commerce ? Vos temps forts ?**

Nous proposons une large variété de pâtisseries, viennoiseries, pains et chocolats et nous avons également une gamme traiteur, de quoi satisfaire toutes sortes de palais, du sucré au salé.

Mon enseigne approvisionne en pain les écoles et maisons de retraite de la commune ainsi que les goûters des seniors pour la pâtisserie. Il nous arrive très souvent d'être sollicité en qualité de traiteur pour divers événements (Galaxie, particuliers..)

Les matières premières que je sélectionne avec soin sont un gage de qualité indéniable, elles servent à fabriquer notamment la demi-tonne de pâte pétrie quotidiennement. Le laboratoire et le four tournent quasiment 24h/24.

La spécialité de la maison : les petits choux aromatisés et colorés à souhait, les clients en sont friands et nous en produisons plusieurs milliers par week-end.

Nous préparons actuellement les fêtes de Pâques, la production de chocolats est déjà bien avancée mais il reste beaucoup à faire pour approvisionner les lapins de Pâques. Effectivement, chaque sujet de chocolat est personnalisé et unique car fait main.

Je mets un point d'honneur à garantir la fraîcheur de mes produits et je suis contre le gaspillage alimentaire c'est pourquoi je propose des paniers anti-gaspi accessibles en fin de journée via l'application Too Good To Go, ce système permet aux clients de se régaler à petits prix avec les invendus.

- **Quel est votre type de clientèle ?**

Des jeunes qui poussent la porte pour le goûter, aux anciens pour le pain quotidien, notre clientèle est essentiellement amnévilloise.

La hausse de nos tarifs du fait de l'augmentation des coûts des énergies et matières premières, n'a pas freinée nos clients que l'on est toujours heureux de voir et que l'on remercie pour leur fidélité.

- **Avez-vous des projets ?**

Les conséquences de la crise énergétique que nous traversons tous ont quelque peu entaché mon entrain mais les projets que j'ai pendront vie un jour je l'espère.

Je suis motivé pour continuer à faire vivre mon commerce du mieux que je le pourrai.

**Nous accueillons les clients les :**

Lundi - 05:30 - 12:30 - 14:00 - 19:00 / Mardi - 05:30 - 12:30 - 14:00 - 19:00 / Mercredi - 05:30 - 12:30 - 14:00 - 19:00 / Jeudi - 05:30 - 12:30 - 14:00 - 19:00 / Vendredi - 05:30 - 12:30 - 14:00 - 19:00 / Samedi - 05:30 - 12:30 - 14:00 - 18:00 / Dimanche - 06:00 - 12:30

2 rue Clemenceau

**Contact** : 03 87 71 14 40

