

L'odeur du pain flotte à nouveau dans la boulangerie de Saint-Médard, rencontre avec Yvan Vial.

Pouvez-vous vous présenter ?

« Yvon Vial, 52 ans, marié, 4 enfants et grand-père d'une petite Lydie. Originaire de Saint-Symphorien-sur-Coise, j'ai vécu longtemps à Chazelles-sur-Lyon, c'est pour cela que j'ai eu envie de monter une affaire dans un petit village. J'aime la nature, j'aime pêcher et mon but, c'est de vivre avec la communauté de Saint-Médard».

Quel est votre parcours professionnel ?

« Après le collège, j'ai effectué un apprentissage en cuisine puis ai travaillé à Chevrières chez la famille Crépet. Après l'appel sous les drapeaux, je suis parti à Londres pendant 2 ans en tant que chef de partie dans un grand hôtel. Je suis revenu en France et ai travaillé dans un groupe de distribution pour ouvrir des cafétérias à Marseille, Vaulx-en-Velin, Grenoble et enfin à Saint-Etienne pour suivre ensuite la gestion du stade de l'ASSE et créer une cellule « Savoir évènements » au niveau national. En mai 2008, suite à des problèmes de santé de mon épouse, je prends deux ans sans solde et mon épouse rachète la « Dent creuse » à Veauche ».

Quelle est votre journée type de travail ?

« Je commence mon travail à 4 heures jusqu'à 13 voire 13h30 et de 16 à 19h30. Le temps de préparation est de 2h30 à 3 heures pour la pousse et entre 20 et 30 min pour le temps de cuisson. Nous fabriquons 9 variétés de pain. En fait, je reçois la pâte crûe et je termine les phases de fabrication, à savoir la fermentation, le lamage et la cuisson. Pour conclure, je souhaite que les villageois deviennent de fidèles clients pour que tous les commerces restent sur le village ».

## Yvon Vial, nouveau commerçant

Écrit par DA FONTE VALERIE  
Jeudi, 17 Janvier 2013 09:00 -

---



Yvon Vial, nouveau commerçant, est arrivé à la commune lundi, et de nombreux habitants de la commune, ainsi que les élus, ont été à l'accueil de ce nouveau commerçant.