

UNE REPRISE EN COUPLE À MONTBERON

Ève Billot et Thibaud Veillon, reprennent une boulangerie-pâtisserie au cœur d'un village

LMA : Pourquoi avez-vous souhaité reprendre une entreprise et devenir dirigeants à tout juste 25 et 28 ans ?

Thibaud Veillon : J'ai débuté ma carrière professionnelle très jeune. À 14 ans, j'ai commencé mon apprentissage en boulangerie. Après obtention du CAP pâtissier puis du CAP boulanger, j'ai enchaîné les saisons à la mer et à la montagne en tant qu'ouvrier boulanger ou pâtissier selon les cas. J'avais toujours eu pour objectif de m'installer. Pour cela, j'ai arrêté les saisons pour parfaire ma formation et j'ai obtenu en 2011, le Brevet Professionnel et le Brevet de Maîtrise. À partir de là, j'ai cherché avec ma conjointe une affaire à reprendre.

Ève Billot : J'ai une formation de juriste d'entreprise mais je connais également la vente. J'ai souhaité participer à part entière au projet de Thibaud et nous avons décidé d'entreprendre ensemble.

LMA : Comment avez-vous préparé le projet ?

Thibaud et Ève : Nous avons visité près de 30 entreprises avant de trouver la bonne. Nous avons en parallèle postulé au concours des jeunes entrepreneurs organisé par les Grands Moulins

de Paris. Nous avons eu le 1^{er} prix avec une dotation de 20 000 € pour compléter le financement de notre projet de reprise.

LMA : On dit souvent que le parcours du créateur/repreneur est un parcours du « combattant », cela a-t-il été le cas pour vous ?

Ève : Une fois l'affaire trouvée, les montages des dossiers n'ont pas posé de difficulté. Ma formation m'a permis d'appréhender rapidement cet aspect de la reprise. Nous avons eu l'accord des 5 banques que nous avons consultées. Nous avons



Une offre variée qui évolue au fil des saisons.

également bénéficié d'un prêt d'honneur NACRE par l'intermédiaire de la Chambre de métiers et de l'artisanat. Le plus difficile a finalement été le démarrage de l'activité. Nous avons ouvert en juillet 2014 et nous avons été très rapidement débordés par le niveau d'activité. La conjugaison de la nouveauté et de la fermeture estivale de certains concurrents, nous a permis de démarrer dans d'excellentes conditions même si cette période fut extrêmement dense en travail tant à la production qu'à la vente.

LMA : Comment évolue votre affaire à ce jour ?

Thibaud : Aujourd'hui, l'entreprise compte 2 salariés à la production et 2 vendeuses en plus d'Ève et moi-même. Nous avons réalisé des investissements matériels pour améliorer notre capacité de production. Nous proposons à nos clients une offre variée qui évolue au fil des saisons. Pour les matières premières, nous privilégions les fournisseurs locaux afin d'offrir à nos clients des produits de qualité dans le respect de notre environnement.



MONTVEILLON

Activité : Boulangerie Pâtisserie
Chef d'entreprise : Veillon Thibaud
Adresse : 18 Place de l'Église - Montberon
Téléphone : 05 61 09 86 68
Date de création : 2014
Forme juridique : SARL
Effectif : 6

Une reprise en couple réussie.

CONTACT CMA 31 :

Florence Roth au 05 61 10 47 19
froth@cm-toulouse.fr