



Adresse : 96, place Clodomir Vezeronce-Curtin  
Contact : Gilles Vandroux  
Activité : Pâtisserie et Boulangerie Artisanale  
Tél. : 04 74 80 23 06



# Vandroux Pâtisserie

**M**onsieur Vandroux est né en 1948 à Bourgoin-Jallieu. C'est à l'âge de 14 ans qu'il a commencé à travailler en tant qu'apprenti pâtissier à La Tour du Pin. Après 3 années d'apprentissage et un CAP pâtissier en poche, il part comme ouvrier pâtissier à Lyon et nous relate l'histoire de son commerce.

"Ce n'est qu'après plusieurs aller retour entre La Tour du Pin et Lyon et 16 mois d'armée que je me suis installé à mon compte en 1970.

Avec mon épouse, nous avons racheté un "semblant" de pâtisserie, fermée depuis quelques années, que nous avons développé tout en élevant nos trois enfants.

En 1980, dix ans après, nous avons revendu et je suis parti travailler comme représentant pendant deux années. Après deux ans de galère, mon métier de pâtissier me manquait et nous avons décidé de nous réinstaller.



C'est à Vézeronce-Curtin dans le sous-sol de notre maison que nous avons créé un laboratoire et tous les matins je partais vendre sur les marchés de la région (Les Abrêts, les Avenièrès, La Tour du Pin et Morestel).

Trois années ont passé et la demande de la clientèle était de plus en plus importante. Par conséquent le laboratoire devenait

de plus en plus petit. Nous avons donc racheté une vieille ferme près de notre domicile où seuls les murs ont pu être gardés et nous avons refait un laboratoire et une pâtisserie tout en continuant la fabrication et les marchés.

Tout allait bien mais la nuit du 27 décembre 2001, un incendie s'est déclaré. Heureusement averti par l'alarme et avec l'aide de mon fils et d'un voisin nous avons réussi à maîtriser le feu dans le magasin en attendant les pompiers.

La fin d'année étant la période la plus importante dans la pâtisserie toute la famille, le personnel s'est mobilisé pour nettoyer et remettre en état le laboratoire et la vente a pu continuer.

Maintenant nous sommes installés à Vézeronce-Curtin, une pâtisserie boulangerie juste à côté de l'église dans un local que la commune nous a proposé sous un immeuble récent. C'est avec beaucoup d'hésitation et de réflexion que nous avons accepté de nous installer sur la place du village et que nous avons décidé d'exercer l'activité de boulangerie.

Aujourd'hui, je fais toujours les marchés le jeudi, vendredi, samedi et dimanche, les mêmes marchés sur lesquels j'étais présent au début.

Pour assurer le travail au quotidien entre la boulangerie, la pâtisserie et les marchés, nous employons 6 vendeuses, 4 ouvriers pâtissiers/boulangers et 4 apprentis pâtissiers. Sur les 25 apprentis que j'ai formés, quatre sont actuellement à leur compte.

Nous travaillons souvent avec les associations pour les banquets ou réceptions. Je suis moi-même Président de l'association "Vivre à Vezeronce-Curtin" qui regroupe 25 adhérents commerçants, artisans et producteurs."

