

Le Portr'éco du vendredi...



...Sabrina El Hadjali, gérante de la boulangerie Kasa

Pouvez-vous nous présenter votre activité ?

J'ai repris fin décembre la boulangerie-pâtisserie située place de l'Eglise. Avec mon boulanger qui confectionne tous nos produits sur place, de manière artisanale, nous

proposons plus particulièrement des pains spéciaux (maïs, châtaigne, tomates-anchois-ail, noix, libanais...).

Petit clin d'œil à la commune, nous proposons « le Saint-Péray » : un pain que nous avons créé ici...mais le vin blanc n'entre pas dans les ingrédients !!!

Nous essayons également de sortir de l'ordinaire avec des pâtisseries orientales et des nouveautés régulières surtout le mercredi et le week-end pour les pâtisseries.

Quelle est votre marque de fabrique ?

A la Kasa (*les initiales de ses quatre enfants*), je reçois les clients dans un lieu qui me ressemble vraiment. Avoir une boulangerie-pâtisserie est un rêve de petite fille ! Pour moi, le pain est synonyme de vie. Ce que je recherche va au-delà du simple échange marchand. Vendre du pain et des gâteaux est un prétexte pour nouer un lien avec les clients.

J'aime les accueillir, prendre le temps de bavarder avec eux, prendre de leurs nouvelles quitte à ce que la file d'attente s'allonge pendant ce temps !

Pourquoi avoir choisi de vous installer à Saint-Péray ?

A la recherche d'une boulangerie, j'ai eu le coup de foudre pour cette ville, pour cette place de l'Eglise quand je suis venue voir ce local repéré dans une annonce. Je la trouve apaisante. J'apprécie cette proximité qui permet d'aller à pieds d'un commerce à l'autre.

Et en plus, j'ai reçu un très bon accueil des Saint-Pérollais. J'ai déjà vécu de beaux moments d'échange. Certaines de mes clientes me font des cadeaux : un tableau, un poème. Je ne m'attendais pas à autant de partage !