

« Au délices de St Hilaire »

Maison MILLET

Ne gaspille jamais ni le vin du Curé, ni le pain du Boulanger !

(L'Almanach du Pauvre Richard (1732-1758) de Benjamin Franklin)

La famille MILLET est propriétaire de la boulangerie des Margains, depuis 2011.

Une boulangerie existait, tenue par M et Mme PONCET (1) il y a de nombreuses années, à l'emplacement des parkings face à la pharmacie. (2) Le commerce fut rasé et la famille PONCET créa une nouvelle boulangerie en lieu et place de la boulangerie actuelle des Margains. D'autres propriétaires ont précédé la famille MILLET.

Originaires de la région parisienne, M. et Mme MILLET ont habité en Normandie, puis dans la Drôme, accompagnant la destinée des parents de Mme MILLET dont le père détenait une boulangerie-pâtisserie.

Après son service militaire, Fabrice MILLET entra comme apprenti chez son beau-père, avec lequel il apprit les bases du métier, marquant une préférence pour la pâtisserie.

Il prit, tout naturellement, la suite des beaux-parents à la tête du commerce familial.

En 2011 la famille quitte St Paul-Trois-Châteaux et rachète la boulangerie des Margains, prête à l'emploi : le matériel est là, il n'y a pas de difficultés particulières, la famille est accueillie à bras ouverts par la population locale.

La vie à la boulangerie : lever à 3h30, travail à 4h. On commence par faire cuire la viennoiserie préparée la veille et on enfourne le pain : la vente commence dès 6h 30. C'est le travail de Mme MILLET.

Vers 8h30-9h c'est au tour de la pâtisserie. Fabrice MILLET fait, lui-même, les pâtisseries vendues dans son magasin. Il a même inventé quelques spécialités, suite à des commandes de clients : « Le Délice de St Hilaire » (3) dessert constitué de pommes, bavares caramel et noix...), « Le Carré d'amour » ...que nous pourrons goûter bientôt, sous forme de bûche à Noël (*Chuuutt !*)

A 13 h, c'est l'heure du déjeuner et ensuite, un peu de repos jusqu'à 16-17h, heure où la préparation des viennoiseries, pour le lendemain matin, attend l'artisan. Après le repas du soir, c'est dodo. Car la nuit sera courte.

Un apprenti est arrivé en septembre 2025 (CAPa). L'apprentissage est un excellent moyen d'assimiler les gestes techniques et d'utiliser les outils nécessaires à son futur métier.

Les pains : Fabrice MILLET achetait au départ sa farine aux Grands Moulins de Paris. Puis il a opté pour la marque « Banette », (4) ; la farine provient des Moulins du Bion à Maubec /Isère (près de Bourgoin Jallieu). Les blés sont régionaux (y compris les blés Bio) ; ils sont réfrigérés et exempts de conservateurs.

« Les Moulins du Bion, c'est la Filière Qualité Banette (FQB), garantissant au consommateur la traçabilité et la qualité des produits fabriqués par les Artisans Boulangers Banette. Chaque partie, agriculteur, meunier et boulanger est régulièrement contrôlée par le bureau Veritas (organisme indépendant) afin de vérifier le bon respect du cahier des charges : blés soigneusement sélectionnés (charte de production agricole Française), farine fabriquée dans le respect des normes d'hygiène et du cahier des charges et process de fabrication de la banette déposée et utilisé uniquement par les boulangers banette ». (Cf. Salon Alpin – Albertville – Nov.2025)

Les choix des clients en général ?

Beaucoup de pains spéciaux, du pain blanc avec les banettes tradition, et toutes sortes de pâtisseries.

Quels souhaits pour le présent et l'avenir ?

La signalétique a été finalement installée dans la commune : c'est un bon point pour les commerçants.

On peut regretter que les commerces de restauration du plateau ne se fournissent pas en pain à la boulangerie.

La boulangerie ne profite pas beaucoup du tourisme lié au funiculaire, situé un peu loin des Margains.

Les touristes de passage ou en locatif sont présents l'été. Par contre, cette période d'automne est plutôt calme.

On ne peut qu'encourager les habitants de Plateau des Petites Roches à venir acheter les bons produits frais de la boulangerie si on veut qu'elle perdure. Les villages sont tristes sans commerces et deviennent des villages dorts. Le commerce c'est aussi la vie !

ADEPAL PPR – novembre 2025 -

- (1) Voir notre article sur le site internet de l'association ADEPAL PPR « **Les centres de santé et leur impact sur la vie du Plateau des Petites Roches** » <https://www.adepal-ppr.fr/medias/files/il-etait-une-fois-les-etablissements-de-sante-de-st-hilaire-du-touvet.pdf>
- (2) En 1954 il y avait 2594 habitants sur le Plateau, un peu plus qu'à présent.
- (3) Pour l'anecdote, la commande venait du « Chamois » bar restaurant qui était l'ancêtre de Déco Ouest, du Baribal et du Pal de Fer.
- (4) Banette : association de meuniers et d'artisans totalement indépendants réunis autour de l'envie de faire du bon pain.



L'aïeule de la diviseuse de pâte à pain.

« Quel progrès pour les boulangers lorsque la première diviseuse a été inventée. Il faut dire qu'à cette époque le boulanger devait, à partir d'une bassine de pâte sortie du pétrin, peser directement toutes ses petites boules de pâte à pain avec une masse égale. Rappelons d'ailleurs que le terme de **Boulangier** a pour origine le mot **boule**, un boulanger est censé proposer **des boules de pain**. Et voici donc que brusquement on propose aux boulangers des diviseuses qui vont faire en quelques secondes ce qui prenait jusqu'alors un certain temps. La diviseuse est un appareil qui permet de séparer un pâton en un certain nombre de petits pâtons de même poids. Il ne reste plus alors qu'à bouler ces masses et les mettre en chambre de pousse ». (J.Lépine – 2022)

En annexe, vous pourrez lire et connaître l'histoire de la boulangerie, dans l'article : « **De talmenier à boulanger** »