

Verdun | Commerce

La boulangerie Pultier au four et au moulin depuis 60 ans

L'aventure de la Boulangerie Pultier a démarré le 1er décembre 1960. Avec Lucia et Roland à sa tête. Soixante ans plus tard, leur fils Denis tient toujours la barre avec son épouse Véronique. Leur fils Frédéric est prêt à faire perdurer la saga familiale.

Par **Richard RASPES** – Le 30 novembre 2020



Les trois générations de la famille Pultier pensent à remercier la clientèle qui fait vivre leur commerce depuis soixante ans.

Photo ER /Frédéric MERCENIER

avec les résidents de la maison de retraite. Il faut dire qu'à l'époque il y a très peu de grandes surfaces et qu'elles ne fabriquent pas leur pain, alors les boulangeries tournent à plein régime.

« C'était dur mais on a passé de bons moments », se souvient Lucia. « Je vois encore Denis, tout petit, avec sa première bûche dans les mains, il voulait que je la mette en vente. Une cliente l'a achetée pour l'encourager dans le métier et on a mis les sous dans sa tirelire. » Des encouragements récompensés puisque [Denis Pultier](#) prend la relève en 1993 après que son père est décédé.

C'était un 1er décembre également, comme un signe du destin. Il a 30 ans et avec Véronique, sa précieuse épouse qui assure la boutique et la comptabilité, il va moderniser l'établissement. « on père disait toujours qu'il faut passer les vitesses en avant, jamais rétrograder ! » Pas le choix en effet, il faut avancer car, depuis, les supermarchés se sont développés, vendent leur propre pain, les boulangers traditionnels quittent les campagnes et les jeunes viennent s'installer dans les villes où il est plus facile de travailler car [il n'y a pas besoin de faire de tournée](#).

Pour se démarquer, il faut rester à la page. Après une première rénovation en 1986, qui a obligé Lucia à vendre son pain dans une remorque sur le trottoir, la boulangerie Pultier a été rénovée en 2013 pour l'intérieur, puis en 2018 pour l'extérieur.

Il faut aussi suivre la tendance, les envies des consommateurs en proposant régulièrement de nouveaux pains spéciaux.

Place à la nouvelle génération

***Mon père disait souvent qu'il faut toujours passer les vitesses en avant, jamais rétrograder
Denis Pultier Boulanger***

D'ici peu ce sera au tour de la troisième génération de reprendre le flambeau. En effet, Frédéric, le fils de Véronique et Denis, après avoir fait ses armes ici et là, travaille à leurs côtés depuis treize ans maintenant. Une fierté pour Lucia qui vante [les talents de pâtissier de son petit-fils](#). Il est vrai que le jeune homme a fait de cette spécialité sa marque de fabrique. De quoi faire vivre la boulangerie Pultier soixante ans de plus. Et chose sûre : le gâteau d'anniversaire sera bon.

Le 1er décembre 1960. Avenue Garibaldi, une rue alors particulièrement animée avec ses trois hôtels-restaurants, le Morano, Les Deux Gares et la Chope lorraine, mais aussi l'imprimerie Frémont. C'est là que Lucia et Roland Pultier, respectivement âgés de 26 et 29 ans, font l'acquisition d'une boulangerie. « C'était dans un tel état ! », se souvient Lucia. « On a tout refait à neuf tout de suite. »

Un métier que le couple connaît bien puisque le père de Roland était déjà boulanger. C'est lui qui, sur le front, s'occupait du pétrin du fort de Douaumont.

Toujours aller de l'avant

C'est là, collé aux basques de son père, que le petit Denis va apprendre le métier. Il se souvient des sacs de jute de 100 kg de farine qui étaient déchargés par le soupirail ouvert sur le trottoir, le fournil se situant alors à l'époque dans la cave. Mais aussi des grands défilés en ville à l'occasion de la Saint-Honoré, le patron des boulangers. Les boulangers réalisant un énorme Saint-Honoré et distribuant les brioches à la volée avant d'aller partager les gâteaux