

Chaignay « Un fournil bien particulier » : une nouvelle boulangerie prête à ouvrir ses portes

Rue de la Ruelotte à Chaignay, un tout nouveau commerce va ouvrir. Dès ce vendredi, la boulangerie Le pain des possibles, gérée par Élodie Gautier, proposera ses premières fournées. Rencontre.

Catherine Bonnet - 10 juin 2025 à 12:00 | mis à jour le 10 juin 2025

3 |



Élodie Gautier va ouvrir la boulangerie Le pain des possibles à Chaignay, et proposera du pain et des brioches au levain. Photo Ca. B.

À Chaignay, vendredi 6 juin, Élodie Gautier effectue ses derniers essais. Dans quelques jours, elle ouvrira les portes de sa boulangerie.

Un rêve de petite fille qui se réalise pour cette habitante de Diénay. En effet, elle qui est originaire de Vendée, a très vite voulu devenir boulangère.

« Je me rappelle encore très bien de l'odeur du fournil »

« Je me souviens encore, je devais être au CP », se rappelle-t-elle. « Nous étions allés visiter la boulangerie de mon village. Je me rappelle encore très bien de l'odeur du fournil, du pétrin. » Très marquée par cette image, elle souhaite s'engager dans cette voie mais la vie a pour elle d'autres projets. « La conseillère d'orientation me l'avait déconseillé », explique-t-elle. Elle poursuit alors ses études dans un tout autre domaine et finit par travailler en recherche clinique en milieu hospitalier. « Mais, j'avais toujours cette petite idée dans le coin de ma tête », souligne-t-elle.

« Je n'en pouvais plus de rester assise derrière un bureau »

Un jour, elle saute le pas. « Je n'en pouvais plus de rester assise derrière un bureau », lance Élodie Gautier. En 2023, elle effectue une formation en boulangerie à [l'Atelier m'Alice](#), près de Nantes. « C'était vraiment une formation très personnalisée car nous n'étions que quatre », décrit-elle. « Mais il ne s'agissait pas que d'une formation pour apprendre à faire du pain, on était évalué aussi sur la création d'un projet, il fallait présenter un business plan d'un vrai projet. »

C'est à ce moment-là, le hasard faisant parfois bien les choses, qu'elle rencontre le maire de Chaignay, Gilles Biancone. « C'était un jour de fête », se souvient l'élu. « Cela s'est fait vraiment simplement. On a eu de la chance, Élodie Gautier connaissait un agriculteur du village. Elle m'a alors parlé de son projet, je lui ai montré le local ([une ancienne laiterie](#), NDRL) que nous avions où il était possible de faire une extension. Nous n'avions pas du tout pour projet de faire un commerce au départ dans ce lieu. Au tout début, nous pensions faire une médiathèque. »



• **01 / 02**

Le pain des possibles se fera également le relais d'autres produits du terroir. Photo Catherine Bonnet



• **02 / 02**

Élodie Gautier va ouvrir la boulangerie Le pain des possibles à Chaignay, 1 rue de la Ruellotte. Photo Catherine Bonnet

Deux années pour concrétiser

S'en sont ensuite suivis près de deux ans, le temps de monter les dossiers et d'effectuer les travaux, le lieu appartenant à la commune. « Cela a coûté au total aux alentours de 340 000 € HT », précise le maire. « Cela comprend l'aménagement du bâtiment, mais également toute la voirie, car il a fallu notamment créer des places de parking. Rien que la voirie a coûté aux environs de 100 000 €. » Pour cette opération, la municipalité a pu compter notamment sur l'aide du Département, de l'Etat, de la Région, de l'Agence nationale de la cohésion des territoires et du Siceco. Le restant à la charge de la commune s'élève à 20 % du coût total.

« Un fournil bien particulier »

Ce vendredi, une nouvelle page se tourne pour la commune et pour Élodie Gautier qui ouvrira sa boulangerie, qu'elle a nommée "["Le pain des possibles"](#)" et proposera différentes sortes de pain (pain aux cinq graines, pain lin-chanvre, petit épeautre...) ainsi que d'autres gourmandises tout au levain (lire par ailleurs). « Ce sera un fournil bien particulier », souligne celle qui a fait le choix d'utiliser des farines locales. Elle proposera également un petit rayon de produits du terroir. « Cela a également vocation d'être un lieu d'échanges et de rencontres », conclut le maire.

Pour commencer, la boulangerie sera ouverte les jeudi et vendredi de 16 à 19 heures, et le samedi de 9 heures à midi.



Le choix du levain

Pour son projet, Élodie Gautier a spécifiquement appris à fabriquer du pain au levain. « Cela faisait partie de ma motivation également », précise-t-elle. « Le levain, c'est quelque chose de vivant. Il faut s'adapter en permanence, en fonction de la chaleur ambiante, des farines... » Elle poursuit : « Le pain

au levain a plein de qualités. Déjà d'un point de vue nutritionnel, il est plus riche en nutriments, il est également plus digest. Et il se conserve également plus longtemps, environ une semaine ».