

# DU PAIN, DES GÂTEAUX ET DES EMPLOIS

Au Tilleul, à proximité d'Étretat, Daniel Baudoin perpétue depuis l'an passé la tradition boulangère familiale. Là-bas, la Nourolle Cauchoise est réputée pour ses pains et pâtisseries. La boutique est devenue une véritable entreprise, créatrice d'emplois.



« La boulangerie, il faut aimer, sinon on ne tient pas la distance. » Daniel Baudoin sait de quoi il parle. Petit-fils et fils de boulangers, il a grandi dans le fournil et a su très tôt qu'il voulait perpétuer cette saga familiale, faite d'horaires décalés, de nuits hachées, de siestes arrachées à des journées bien remplies. « J'ai la passion », dit-il simplement. Il y a un peu plus d'un an, avec sa compagne Antillia, il reprenait la boutique familiale du Tilleul, tenue par ses parents Corinne et Patrick. A l'époque, la Nourolle

Cauchoise avait déjà une belle réputation et une clientèle fidèle. Depuis, Daniel a montré qu'il avait de qui tenir, pilotant un développement spectaculaire. « J'ai découvert le plaisir de manager une entreprise et de créer de l'emploi », résume-t-il.

« **CONTINUER À INVESTIR** » Dans les mois qui ont suivi son arrivée, il a embauché un pâtissier, une vendeuse et fait appel à ses parents à temps partiel. Il a aussi accueilli un apprenti. Un recrutement à la hauteur

de ses ambitions. « Ici, entre la clientèle locale et le tourisme, le potentiel de développement est important, alors priorité aux investissements ! » En mars dernier, l'intérieur de la boutique a été totalement modernisé. Et dans un avenir proche, Daniel envisage d'investir côté laboratoire, notamment dans la ligne de froid. Pains, pâtisseries, mais aussi snacking... Dans tous les compartiments, la production de la Nourolle Cauchoise grimpe en flèche. « J'ai développé un service de livraisons qui génère beaucoup de commandes. » La boutique fournit ainsi le Restaurant du Golf à Étretat, le Clos Lupin, Le Gallion et la Résidence René Coty « et même l'épicerie voisine, le lundi, quand je suis fermé. »

À l'écoute des tendances, Daniel Baudoin parie aussi sur la qualité et le naturel. Sa gamme de pains bios, qui pèse déjà 10 % de l'activité, va bientôt s'étoffer. Alors quand on lui demande quelles sont ses priorités pour la suite, Daniel répond sans surprise : « continuer à investir et créer d'autres emplois. »

**La Nourolle Cauchoise**  
14 rue du Président Coty,  
Le Tilleul - 02 35 10 99 01



## Proximité, la raison d'être de la CCI

C'est le cœur de métier d'une CCI que d'être à votre écoute, disponible pour devenir le partenaire de vos projets.

En partant de vos besoins les plus quotidiens, nous avons ainsi construit au fil du temps une offre en accompagnement taillée pour vous, professionnels du commerce et du tourisme. Une offre connectée aux réalités de la nouvelle économie et à vos attentes.

Parce que chaque cas est particulier, que chaque histoire d'entreprise est singulière, cette offre « sur-mesure » met la confiance au cœur de notre relation, avec l'objectif de la performance.

Alors, que vous cherchiez (par exemple) à vous former à l'e-commerce, à tester votre activité, à anticiper les nouvelles tendances, à obtenir des aides financières pour relancer ou créer votre point de vente, un conseiller CCI est à votre écoute.

Vous apprécierez sa réactivité, son expertise nourrie de terrain. Tout ce qui fait aujourd'hui notre raison d'être et donne un sens concret au verbe « accompagner ».

### Yves LEFEBVRE

Vice-président de la CCI Seine Estuaire  
Président de la Délégation Fécamp-Port-Jérôme

### Anne TRANCHARD

Présidente de la Commission Attractivité  
Commerce Tourisme / CCI Seine Estuaire  
Délégation Fécamp - Port-Jérôme

© Adobe Stock



## C'EST MA CCI

### PROXIMITÉ, DISPONIBILITÉ, SOURIRE

# LES VISAGES DE VOTRE ACCOMPAGNEMENT CCI

**Le conseil aux entreprises, c'est le cœur de métier de votre CCI. Les conseillers du Pôle Commerce-Tourisme en sont la sourice et l'expertise. Si vous souhaitez être accompagné par un référent dans un suivi personnalisé, c'est vers eux qu'il faut vous tourner...**

Après avoir bénéficié de l'aide de la CCI pour développer son entreprise, elle est la première à louer les mérites de ses conseillers. Comme Mylène Malandain de l'Institut de Beauté Guinot de Fécamp, vous êtes de plus en plus nombreux à recommander autour de vous la CCI pour ses prestations de conseil. Les dernières enquêtes de satisfaction le confirment, avec un taux de 80 % de satisfaits.

### TRANSMISSION, ACCESSIBILITÉ, FINANCEMENT, MARKETING...

Quelle que soit votre question, l'équipe du service Commerce-Tourisme de la CCI Seine Estuaire prend les appels et répond à tout chef d'entreprise qui souhaite être accompagné pour adapter son point de vente, l'améliorer, le développer... Son credo ? « Apporter rapidement une réponse ou mettre en contact avec le bon interlocuteur, par exemple avec un conseiller expert en numérique d'un autre

*« Nos conseillers sont réels, pas virtuels. Ils occupent le terrain, se déplacent, vous rencontrent. »*



service si vous appelez pour une question d'e-commerce », illustre Cédric Maillet, responsable Commerce-Tourisme à la CCI Seine Estuaire.

### QUINZE CONSEILLERS POUR LE TERRITOIRE SEINE ESTUAIRE

qui partagent une même méthode : créer une relation de proximité et de confiance. « Concrètement, nos conseillers sont réels, pas virtuels. Ils occupent le terrain, se déplacent, vous rencontrent. » Le métier repose donc sur « une forte individualisation de l'accompagnement », insiste Cédric Maillet. Mais la mise en réseau est aussi un élément clé, en proposant aux commerçants d'intégrer des réseaux créés par la CCI comme les Ambassadeurs du commerce, CCI Club Business ou le Club TPE-PME.

Pour répondre à une attente grandissante des chefs d'entreprise, la CCI Seine Estuaire adapte et crée de nouvelles offres de prestations de conseils. « Il s'agit d'étoffer notre offre avec des niveaux d'expertises plus pointus. » Toujours pour être plus pertinent dans la proposition.

Les conseillers du Pôle Commerce-Tourisme de la CCI Seine Estuaire : Régine SAITER, Soizic BENOIT, Céline RUELLE, Carole MOLERO, Mattyson GENTIL, Élodie CHUQUET, Audrey BUSSY, Sophie ZAKIAN, Louise LEMELLE, Cédric MAILLET, Gilles GAUTIER, Élise LEMARCHAND.  
Absentées sur la photo : Manon ORIA et Morgan BOURGALT.

### Contacts CCI :

**Gilles Gautier** / Conseiller entreprises

02 32 84 47 41 - [ggautier@seine-estuaire.cci.fr](mailto:ggautier@seine-estuaire.cci.fr)

**Morgan Bourgault** / Chargée de relation client

02 32 84 47 49 - [mbourgault@seine-estuaire.cci.fr](mailto:mbourgault@seine-estuaire.cci.fr)

**Elise Lemarchand** / Fédératrice du commerce

02 32 84 47 56 - [elemarchand@seine-estuaire.cci.fr](mailto:elemarchand@seine-estuaire.cci.fr)



## COUP DE WOK SUR LA LUNCH BOX...

Des légumes croquants, un mode de cuisson sautillant et sain, des saveurs venues de plusieurs continents... la cuisine au wok fait de plus en plus d'émules dans les cuisines de France. La restauration rapide s'y met aussi et pas seulement dans les grandes villes. La preuve à Bolbec, où Philia Mouchard vient d'ouvrir Wok Fifi, rue de la République.

Cette ex-étudiante en droit de 29 ans, passionnée de cuisine et reconvertie après une formation, propose des lunch box à emporter ou à consommer sur place. Ses préparations sont toutes à base de produits locaux et frais, saisies « en live », en 2 minutes chrono, sous les yeux des clients. « Chacun compose sa box, en choisissant une viande, trois légumes, un féculent et une sauce maison », explique la créatrice qui réalise aussi des desserts et entrées maison : cheese-cakes, crumbles, accras ou samoussas...

La formule fait un carton depuis son ouverture en mai, « avec une clientèle de plus en plus fidèle et surtout de toutes générations », savourez Philia, en bonne ambassadrice des cuisines du monde.

**Wok Fifi Saveurs du monde** / 37, rue de la République, Bolbec - 02 35 31 42 43

[f Wokfifi](#)

## ANTHONY, L'ÉPICIER QUI DÉPANNE



Besoin tard le soir de se dépanner d'un pot de crème, d'une conserve, de coton démaquillant ou d'une bouteille de vin ? La solution est à Lillebonne, rue Thiers, où Anthony Da Silva vient d'ouvrir l'épicerie de nuit Ô Porto Rico. Comme dans les Caraïbes, où souvent les commerces restent ouverts tard dans la nuit, il n'ouvre qu'à 18h mais reste sur le pont jusqu'à 2h du matin. « Depuis l'ouverture en juin, les débuts sont encourageants, il n'y a pas d'autre petit point de vente alimentaire ouvert la nuit dans les environs. » Sa clientèle vient parfois de loin, et y trouve une gamme variée de produits à peine plus chers qu'ailleurs. Prochaine étape : la restauration. Anthony va investir pour proposer bientôt des crêpes et des pizzas à emporter. Au cœur de la nuit.

**Ô Porto Rico** / 50, rue Thiers, Lillebonne  
07 89 57 28 24

**Contact CCI** : Service création : **Séverine Lorient**  
**Vauquelin** - **Alissa Lahreche** - 02 35 10 38 38

## ON SE CONNAÎT !

Vous souhaitez nous faire part d'une initiative, d'une expérience concernant votre boutique, celle d'un voisin, d'une association... Vous êtes à l'origine d'un projet économique, touristique, culturel ou technologique qui contribue à renforcer la dynamique commerciale du territoire.

Contactez :  
**fldutot@seine-estuaire.cci.fr**  
ou téléphonez-nous au : **02 35 10 38 38**

## FÉCAMP BOUGE ET INSPIRE DES COMMERÇANTS

Ils apprécient la revitalisation du centre-ville de Fécamp et ont décidé de faire de même. Pour être en phase avec les travaux d'embellissement lancés par la mairie en 2018, certains commerces se modernisent. « L'idée c'est d'accompagner la dynamique, et de dire qu'on croit au local et qu'on aime Fécamp », insiste Christopher Mauve. Le gérant de la Mie Câline, rue Jacques Huet, a conçu avec son équipe de 12 personnes un projet de relooking total du point de vente : nouveau four, nouvelles vitrines, atelier sandwich plus près des clients, offre en boissons élargie... Trois semaines et 200 000 € de travaux ont été nécessaires, « mais je tiens à montrer que Fécamp est une ville qui bouge et où l'on peut investir. » Depuis septembre, il est aussi l'un des premiers Mie Câline de France à proposer la commande en ligne via une appli dédiée.

Ce n'est pas Mylène Malandain, de l'Institut de Beauté Guinot (également rue Jacques Huet), qui va le contredire. « Les travaux du centre-ville sont un plus pour l'attractivité et peuvent inciter de nouveaux commerçants à s'installer. Pour moi, c'était le moment idéal de me lancer dans des investissements. » Grâce à un dossier FISAC monté avec la CCI, Mylène a obtenu une aide de 11 000 € sur de gros travaux d'extension prévus avant les fêtes, pour créer des cabines de soins en rez-de-chaussée (dont l'une accessible aux personnes handicapées). « Ma devanture sera également refaite. Une façon de m'associer à l'effort de la ville. »



Chez Guinot, après l'agencement intérieur, bientôt une extension et une nouvelle façade.



La Mie Câline a investi 200 000 € pour la modernisation du point de vente.

**La Mie Câline** / 54-56, rue Jacques Huet, Fécamp  
02 35 29 14 97

[f La Mie Câline de Fecamp](#)

**Institut Grain de Beauté** / 28 rue Jacques Huet, Fécamp - 02 35 28 23 75

[f Guinot \(Grain de Beauté - Fécamp\)](#)

**Contact CCI** : Pôle Commerce

**Gilles Gautier** - 02 32 84 47 41

[ggautier@seine-estuaire.cci.fr](mailto:ggautier@seine-estuaire.cci.fr)

**Morgan Bourgault** - 02 32 84 47 49

[mbourgault@seine-estuaire.cci.fr](mailto:mbourgault@seine-estuaire.cci.fr)

## NOUVELLE PRÉSIDENTE À L'UNION COMMERCIALE DE FÉCAMP



En avril dernier, Rodolphe Vilain a été élu président de « Fécamp Escal shopping », l'union commerciale de la ville et succède ainsi à Christopher Mauve. Cet ancien cadre de direction, aujourd'hui gérant du commerce « Le P'tit Mousse », entend poursuivre le travail engagé par l'ancienne équipe. « L'association compte 92 adhérents et doit attirer plus de commerçants encore. À nous de construire des actions qui permettent au centre-ville de bénéficier de l'attractivité du bord de mer ».

Si le président entend bien évidemment confirmer les actions autour des traditionnelles Fêtes des Mères, des Pères, de Noël, ou encore de l'incontournable Fête du Hareng, il réfléchit à construire de nouveaux rendez-vous autour de la Fête de la Musique « et pourquoi pas imaginer un véritable festival sur la ville ». Pour mettre en place les nouveaux projets, l'association vient d'ailleurs de recruter une animatrice commerciale, Amy Leroux (photo ci-dessous). Financé par la Ville, le poste d'Amy est actuellement basé dans les bureaux de la CCI.

**Fécamp Escal Shopping** / Amy Leroux  
02 35 10 40 17

[f Fécamp Escal Shopping](#)



**Contact CCI** : **Elise Lemarchand** - 02 32 84 47 56  
[elemarchand@seine-estuaire.cci.fr](mailto:elemarchand@seine-estuaire.cci.fr)

## L'AMANDE DOUCE, PREMIÈRE « CCI BOUTIQUE TEST »



Elle y pensait fortement depuis la naissance de son troisième enfant : Laura Pontillon, ex-juriste spécialisée dans le droit du travail, vient d'ouvrir à Fécamp une boutique bio, zen et éthique, qui devrait répondre aux attentes grandissantes du public pour les produits éco-responsables. Outre un bel emplacement plein centre, rue Alexandre Legros, L'Amante Douce est aussi la première CCI Boutique Test de la ville, sur le modèle de celle que la CCI Seine Estuaire a créée au Havre en 2018.

Ici, la commerçante va donc pouvoir tester son activité dans un local remis à neuf par la CCI et loué à tarif modéré, pour une durée d'un an renouvelable. « Un vrai coup de pouce pour démarrer », reconnaît Laura, dont le dossier, parmi 4 candidats, a séduit le jury. « Tout est allé très vite, en trois mois j'avais monté mon dossier et obtenu l'attribution de la boutique, grâce au suivi de Séverine Lorient Vauquelin et Manon Oria, conseillères à la CCI Seine Estuaire. »

### BIENTÔT DES ATELIERS

L'Amante Douce est une boutique bio sans produits frais, mais qui affiche en revanche un large choix d'articles de cosmétique (shampoings, crèmes corporelles, savons, etc.), de puériculture (couches jetables et lavables, soins bébé, etc.), d'entretien de la maison (lessive, liquide vaisselle, produits nettoyants), d'alimentation pour enfants (petits pots, gourdes à compote, etc.). « Tout est produit en France, de préférence en Normandie et parfois dans les environs de Fécamp », insiste cette militante du consommer local et du produit éthique. Sa dernière idée : « proposer bientôt des ateliers de fabrication et des conférences sur la thématique éco-responsable ».

**L'Amante Douce** / 38 rue Alexandre Legros, Fécamp  
02 27 30 96 50

[f L'Amante Douce](#)

## BUS À SUIVRE...



En mars dernier, l'agglomération Fécamp Caux Littoral signait une convention avec FlixBus pour créer une nouvelle liaison bus de Paris à Etretat, via Rouen et Fécamp. Objectif : drainer de nouveaux flux touristiques et améliorer l'attractivité du territoire. Depuis avril, cette ligne permet des allers-retours quotidiens du mardi au dimanche en haute saison, du jeudi au dimanche pendant les petites vacances scolaires, et le week-end en basse saison. « Ce complément au train renforce l'accessibilité du territoire et favorise la venue de touristes proches de notre région », explique Marie-Agnès Poussier-Winsback, présidente de l'Agglomération Fécamp Caux Littoral. Les Parisiens, mais aussi les Rouennais peuvent facilement l'emprunter et s'arrêter à Fécamp, tout comme les habitants du territoire qui souhaitent se déplacer à Etretat, Rouen ou Paris. » Au terme d'une première saison, les différents partenaires réaliseront un bilan de fréquentation. À suivre donc.

[www.flixbus.fr](http://www.flixbus.fr) / [www.agglo-fecampcauxlittoral.fr](http://www.agglo-fecampcauxlittoral.fr)