

## LA GRAND-CROIX

# En travaux, la boucherie Bayle ferme quinze jours

**À partir de samedi soir et jusqu'au 16 mars inclus, la boucherie Bayle, qui emploie plus de 40 salariés, va fermer ses portes pour se refaire une beauté.**

Il y a quelques semaines la boucherie Bayle se dotait d'un nouveau parking pour ses clients, désormais c'est à l'intérieur du magasin que les choses vont évoluer.

L'entreprise créée en 1972 par Marie-Thérèse et André Bayle est implantée depuis 2001 dans les locaux actuels. « Nous n'avons jamais fermé depuis vingt ans, précise Olivier Bayle. Mais le magasin avait besoin d'un coup de jeunes. »

Alors pendant quinze jours, les portes de la boucherie vont rester fermées.

Si ces travaux de modernisation se déroulent en ce début d'année, ils étaient initialement prévus pour l'été dernier mais n'ont pas pu se faire à cause de la crise sanitaire. « Nous devions fermer en août 2020 mais les artisans ne pouvaient plus tenir les délais. »

## « Le montant des travaux c'est 500 000 euros »

À sa création, le magasin n'avait pas autant de modules réfrigérés. « Nous avons rajouté des banques avec l'évolution du magasin mais qui n'étaient plus forcément adaptées et ça devenait un peu le bazar. »

Pendant plusieurs semaines, l'équipe de la boucherie Bayle a échangé avec ses clients pour voir ce qu'ils leur manquaient, ce qu'ils voulaient voir de nouveau. « Cela nous a aidés dans l'élaboration du projet. »

Les rumeurs vont d'ailleurs bon train en ville, certains annoncent la fermeture du rayon traiteur, d'au-



**Olivier Bayle : « Nous savons que nous ne pourrons pas inaugurer le nouveau magasin mais aux beaux jours, nous aimerions proposer quelques choses à l'extérieur si cela est possible ».**

Photo Progrès/Kathy MATTALIANO

tres l'augmentation de produits en libre-service. « Nous allons effectivement développer le libre-service et le rayon épicerie mais avec des gammes et produits locaux, qu'on ne trouve pas forcément ailleurs. »

Quant au traiteur, pas question de s'arrêter !

Quant à l'aménagement, la déco, le mystère reste entier. « Ce sera une surprise mais nous avons tenu à garder le côté authentique de la boucherie Bayle en y apportant de la modernité. »

Mais les luminaires, le carrelage, la climatisation, tout sera changé. « Le montant des travaux c'est 500 000 euros. »

Et qui dit nouveau magasin, dit nouvelle façade. « Les travaux devraient débuter autour du 15 avril et durer un mois », conclut Olivier Bayle. « Là aussi le but est vraiment de moderniser le bâtiment et de lui redonner un coup de projecteur. »

De notre correspondante  
Kathy MATTALIANO

## 30 % des clients viennent une fois par mois

La boucherie a réalisé une enquête auprès de ses clients pour connaître la fréquence de leurs visites : 30 % viennent une fois par mois et font le plein.

Ce sont souvent des clients qui habitent dans la région lyonnaise.

« Nous étions déjà présents sur quelques marchés à Brignais, Montagny mais l'idée est de développer ce service pour se rapprocher de ces clients », précise Olivier Bayle.

Pour ce faire, une petite équipe a été constituée. « Nous avons embauché une personne en plus en janvier qui a rejoint l'équipe dédiée au marché. »