



**La boulangerie lyonnaise Chez Jules s'agrandit
avec l'arrivée de la petite dernière le 8 juin prochain :
Boulangerie Chez Jules Opéra,
idéalement située près de l'Hôtel de Ville de Lyon.**

Lyon, le 23 mai 2016

A l'image de ses grandes sœurs, la dernière boulangerie Chez Jules est **un lieu de vie** où il est possible de s'arrêter à toute heure pour acheter du pain frais, prendre un café ou encore déguster un sandwich ou une pâtisserie sur la mezzanine. Nichée rue **Joseph Serlin**, à deux pas de l'Opéra et de l'Hôtel de Ville de Lyon, elle accueille les clients **6 jours/7** dans un cadre moderne et chaleureux.

Quatrième boutique, après Lyon-Saint-Paul, Beynost et Lyon-Brotteaux, Chez Jules Opéra est fidèle à la tradition de la boulangerie artisanale : **le pain est pétri et cuit sur place**. Les matières premières sont rigoureusement sélectionnées auprès de fournisseurs locaux afin de privilégier les circuits courts. Enfin, l'offre est complète et adaptée à un large public (gamme de pains variée, pâtisseries, salades, sandwiches, etc.).

Le savoir-faire de Chez Jules n'est plus à prouver : cela fait près de 20 ans que l'équipe lyonnaise œuvre à perpétuer l'artisanat boulanger et à offrir une **alternative à la restauration rapide classique**. A l'origine de l'aventure, deux amis d'enfance : Antoine Delzeux, Chef Boulanger et fils de commerçants lyonnais, et Julien Lafay, Chef Pâtissier, qui s'associent en 1998 et ouvrent Chez Jules Saint-Paul. L'esprit familial est maintenu quand Félicien Delzeux, le frère d'Antoine, les rejoint pour assurer la direction commerciale. Un esprit incarné de manière flamboyante par le Gros Jules, le boulanger iconique de la marque : «*Faut tout finir !* », enjoint-il aux clients, à sa manière aussi bonhomme que bourru.

Le développement de l'entreprise est raisonné et s'opère sous la forme de succursales. **Vincent Vidal** et **Alexandre Malherbe**, séduits par le concept, ont décidé de s'associer aux frères Delzeux et à Julien Lafay pour ouvrir cette nouvelle enseigne conviviale qui va redonner couleurs et odeurs à la rue Joseph Serlin !

A vous croissants chauds, pains spéciaux, tartes fines et financiers dans la très chic boulangerie Chez Jules Opéra, décorée dans un jaune qui tire sur le doré, tel un bel épi tradition.

EN CHIFFRES

- 4 boulangeries (Saint-Paul, Beynost, Brotteaux, Opéra)
- 42 employés à temps plein, dont 7 boulangers et 8 pâtisseries
- 2000 baguettes vendues par jour

Chez Jules Opéra

4 rue Joseph Serlin 69001 Lyon

Chez Jules Saint-Paul

7 rue Octavio Mey (Place Saint-Paul) 69005 Lyon

Chez Jules Brotteaux

42 Boulevard des Brotteaux 69006 Lyon

Chez Jules Beynost

Chemin des Malettes, ZAC des Baterses 01700 Beynost

www.boulangeriechezjules.fr



"Je vous ferai un pain comme vous n'en avez jamais vu,
et dans ce pain, il y aura de l'amour et aussi beaucoup d'amitié."
Marcel Pagnol