Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Didier Bailleux le 25 septembre 2026

Julia, une nouvelle boulangerie ouvre ses portes à Mérindol



L'ouverture, dans un village, d'une nouvelle boulangerie est toujours un événement. A Mérindol, une commune de 2 200 habitants, la nouvelle boulangerie qui va ouvrir ses portes le 6 octobre prochain est au cœur des conversations. Un projet porté par une femme qui a pour ambition de faire un pain de qualité (farines bio et levain naturel) et d'être aussi un lieu de convivialité et d'échanges pour le village. En d'autres termes, revenir aux fondamentaux.

Le parcours professionnel de Inbal Ruello n'est pas banal. Arrivée en France en 2001, pour y suivre des études de cuisine dans la gastronomie à l'institut Paul Bocuse, à Lyon, elle y restée. « Je suis tombée amoureuse de la France et de sa richesse culinaire », explique-t-elle. Inbal a ensuite poursuivi sa formation culinaire en travaillant successivement dans des restaurants gastronomiques, bistronomiques, dans des brasseries ou de la restauration collective un peu partout en France. En 2019, elle s'installe

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Didier Bailleux le 25 septembre 2026

dans la région et ouvre le restaurant l'assiette bio à Mallemort. La crise du Covid a malheureusement mis un terme à ce projet. Elle entame ensuite une reconversion dans la boulangerie. « J'ai toujours été très attirée par ce métier, quand j'étais à l'institut Bocuse j'ai été une des rares à faire un stage dans une boulangerie », dit-elle. Mais être à la fois boulangère et mère de 4 enfants c'est difficilement compatible. Elle a donc mis ce projet (temporairement) de côté tout en continuant à faire des viennoiseries le week-end pour la famille et les amis. Un jour alors qu'elle était au restaurant avec son mari et qu'elle reprochait au pain qui y était servi de ne pas être à la hauteur des plats, ce dernier lui dit sous forme de défi : « si tu sais faire mieux, alors fais-le ». « C'est comme cela que tout a commencé », ajoute Inbal. « J'ai effectué plusieurs stages dans des boulangeries et ensuite j'ai passé mon CAP en candidat libre », précise-t-elle.

« En fait, ce que je trouve chouette dans mon travail, c'est la transmission et l'échange » : Inbal Ruello

En 2022, elle rencontre Thomas Teffri-Chambelland, le fondateur et directeur de la célèbre école internationale de boulangerie, installée à Noyers-sur-Jabron, près de Sisteron. Il lui a proposé d'intégrer une de ses boulangeries à Aix-en-Provence pour y développer la production de viennoiseries. Ensuite, ils se sont associés avec pour projet d'ouvrir une nouvelle boulangerie dont Inbal s'occuperait. Le hasard voulu qu'un local soit disponible à Mérindol au bord de la départementale D973, à proximité de la maison médicale. Un emplacement de choix. Bien qu'Inbal ait participé, dans sa jeune carrière, à la création de plusieurs projets, celui-ci est totalement le sien. « J'aime beaucoup trouver des solutions à des problèmes surtout quand on lance des projets… en fait, ce que je trouve chouette dans mon travail, c'est la transmission et l'échange. C'est vraiment un truc qui me représente le plus », ajoute-t-elle.

Faire du pain c'est beaucoup plus que produire une denrée alimentaire. Au pain est attachée une dimension symbolique encore aujourd'hui très forte. Longtemps le pain a été l'aliment de base qui nourrissait les hommes. « Le pain, est au cœur de l'humanité, il est universel et je trouve ça exceptionnel de savoir que je fais quelque chose qui peut plaire à tout le monde », dit Inbal. Et de compléter : « la boulangerie, en fait, c'est un lieu d'accueil et de partage ». Donner du sens à ce que l'on fait est sans aucun doute la meilleure des sources d'énergie pour cette boulangère mérindolaise.

Ecrit par Didier Bailleux le 25 septembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Didier Bailleux le 25 septembre 2026



Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Didier Bailleux le 25 septembre 2026



©Boulangerie Julia

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Didier Bailleux le 25 septembre 2026

Des farines bio sans additifs

Qu'il s'agisse des pains ou des viennoiseries proposés par la boulangerie Julia tous les ingrédients sont strictement sélectionnés. Ainsi toutes les farines sont bio et sans additifs. « Je pars du principe qu'on doit bien manger parce qu'on a un seul corps. On a le droit de manger du gras, du sucré… mais quitte à en manger, autant que ce soit bon, que ce soit beau, que ce soit bien travaillé et que ce soit partagé… je suis très portée par le bien-être », argumente Inbal.

La boulangerie Julia va créer 6 emplois essentiellement des habitants du village. Elle ouvrira ses portes le mardi 6 octobre prochain du lundi au samedi de 7h à 19h30 et tous les jours pendant les deux mois d'été.



©Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !