“Au Pain du Village”, une boulangerie 100% artisanale ouvre à Bessancourt !

Avis aux gourmands ! Aujourd'hui, une nouvelle boulangerie s’installe au coeur de l’écoquartier, place Hubert Reeves. Une maison artisanale dirigée par Kaies, un boulanger-pâtissier passionné qui pose ses valises à Bessancourt dans des locaux modernes et chaleureux.

A 36 ans et avec 13 ans d’expérience, ce boulanger-pâtissier-traiteur-chocolatier a été formé à l’école Ferrandi Paris, une référence internationale en matière de gastronomie. Avec un parcours riche dans plusieurs maisons de renom et à son compte, c'est à Bessancourt qu’il a décidé de s’installer.

L’équipe d'artisans, qui a reçu le label “Boulangers de France”, met l’accent sur le “fait maison” et en a fait sa marque de fabrique. Avec des pains bio, cette nouvelle boulangerie souhaite répondre à la demande d’une clientèle toujours plus exigeante sur la qualité des produits.

Côté locaux, place au design moderne et épuré qui laisse la part belle aux grands espaces (on pourra même y voir les équipes travailler !). L'établissement se dote également d’un espace de restauration et d'un comptoir pour consommer sur

Pain Nordique
4.70 €