

# Connaissez-vous... Lucie et Nicolas?



Ils se sont installés dans la commune et leurs visages vous dit peut-être quelque chose.

**N**ormal...

... Ils ont repris la boulangerie-pâtisserie Le Champ des Pains à Andrezé, nous les avons rencontrés pour vous !

Qui êtes-vous ?

Nicolas : « Natif des Rosiers-sur-Loire, je suis boulanger-pâtissier depuis 25 ans. Dans un premier temps, j'étais formateur indépendant en boulangerie-pâtisserie dans toute la France. Je me déplaçais chez les artisans boulangers pour de la formation interne, ainsi l'équipe formée n'était pas dépaysée. Nous utilisions le matériel habituel pour créer de nouveaux produits. J'arrivais avec des recettes et je repartais avec des recettes typiques de chaque région. C'était très enrichissant ! Ensuite, j'ai été formateur boulanger conseil pour le Moulin de Sarralbe. »

Lucie : « Native de Jallais, je suis pâtissière-chocolatière. Nous avons vécu 8 ans en Alsace pour que je puisse exercer un travail dans le domaine de la chocolaterie. Le chocolat étant renommé dans cette région. »

Pouvez-vous nous parler de votre commerce ?

« Dans notre boulangerie, vous pouvez trouver des baguettes traditionnelles telles que la Tradition ou la Festive et également nos spécialités comme la baguette Milo. Sur la base de la Festive, elle est enrobée de semoule de maïs et de blé dur avec un sirop de malt. Nous proposons aussi des sandwiches avec différentes formules (petit-déjeuner, snacking, goûter).

La fin de l'année est un temps fort car ayant vécu en Alsace, la capitale européenne de Noël, nous sommes revenus avec de nombreuses recettes : le pain d'épices, le Bredele, le Bretzel... pour faire découvrir de nouvelles gourmandises à nos clients ! Nous avons créé une bûche bleue, appelée l'Ardoisier, ce fut notre best-seller de Noël ! C'est une bûche à base de mousse chocolat bleue avec un insert caramel. Nous avons en quelque sorte revisité la spécialité angevine : le Quernon d'ardoise. Au quotidien, vous pouvez savourer le Macaronnais, ce gâteau comprend un biscuit aux amandes et des fruits de saison. Toutes nos pâtisseries sont faites maison, ainsi que la confiserie, les pâtes de fruit, le chocolat mais aussi nos glaces qui sont de retour aux beaux jours ! »

Pourquoi avoir choisi Andrezé ?

« Nous voulions revenir aux sources et nous rapprocher de nos familles. Nous avons deux enfants, il était donc important pour nous d'habiter à proximité de nos proches. Nous avons donc saisi l'opportunité de nous installer à Andrezé ! ».

Comment avez-vous été accueillis dans la commune ?

« Nous avons eu une très bonne passation avec M. Lambert, ancien gérant de la boulangerie. Pas simple de s'installer au milieu de la crise sanitaire car de nombreux événements ont été annulés mais nous avons été bien accueillis et soutenus par la commune. ».

**Un p'tit + ?**

« Nous proposons un flan d'exception, celui-ci mérite le détour ! Nous avons même été contacté par des formateurs intéressés par notre recette dans le cadre d'un concours du meilleur flan.

À noter dans vos agendas : nous fêtons nos 1 an d'installation les 10 et 11 septembre 2022 ! »

# ...Maintenant Oui!