

L'ATELIER DES PAINS, un maître au fournil.

Romain Baloin, Maître boulanger, met son savoir-faire au service de la créativité et de la tradition.

Revenu sur ses terres natales en juin 2017 après avoir notamment travaillé auprès d'un Meilleur Ouvrier de France, ce Maître boulanger – diplômé de l'Institut National de Boulangerie où il a été formateur – a été récompensé par le prix du 2^e meilleur croissant et de la 3^e meilleure baguette de tradition du département.



À l'Atelier des pains, Romain Baloin propose le Kouign des gras, spécialité briochée de la région du Cap Sizun à base de raisins, ou encore le Pain du marin mêlant quatre farines pour une excellente



conservation. Dans cette boulangerie attachée aux valeurs de l'artisanat, on se régale aussi d'une dizaine de pains spéciaux, de crêpes et de nombreuses pâtisseries dont le Délice du Cap, création aux pommes associant le gâteau breton et le far breton.

Infos : Impasse de la Croix Rouge,
29770 ESQUIBIEN ■ Tél. : 02-98-70-79-29 ■

Publicité
vue dans

