



Le tour de main de la Maison Pottier

Après un mois de fermeture en juillet, Le Pain d'antan rouvrira ses portes le 5 août sous une nouvelle enseigne avec laquelle il faudra désormais compter dans le paysage marcoussisien et dans le quotidien des gourmands : La Maison Pottier.

Sylvie et Michel Trohel profiteront de la torpeur estivale de Marcoussis pour partir se mettre au vert et construire ailleurs de nouveaux projets. Sûr qu'ils manqueront à leurs clients qui sont attachés aux produits de leur artisan, de leur artisan boulanger plus que tout autre sans doute, étant donné l'importance que revêt, au quotidien, le pain sur les tables françaises.

Mais en partant, Sylvie et Michel ne cèdent pas leur pas-de-porte à n'importe qui ! Les nostalgiques du Pain d'antan se réjouiront de noyer leur chagrin dans les délices de Fabrice. Fabrice Pottier et ses 15 ans de métier qui seront désormais mis au service

des Marcoussisiens, gourmands et gourmets.

Pour partager leur passion du bon et du beau, plusieurs choses semblent essentielles à Fabrice Pottier et à son épouse Audrey : travailler des matières premières d'excellence (et, autant que possible, locales) mais aussi, offrir aux gens avec lesquels ils travaillent au quotidien, un accueil souriant et riche de conseils avisés.

En boutique, les Marcoussisiens profiteront d'une gamme de produits étendue :

- Le pain : fabriqué avec des farines produites par les Moulins Bourgeois, choisis pour la

qualité de leurs produits et leur traçabilité. C'est d'ailleurs avec ces mêmes farines que Michel Trohel travaillait son pain, et c'est autour de ce meunier que les deux hommes se sont rencontrés

- des chocolats réalisés à partir de cacaos Barry
- une gamme de viennoiseries classiques
- des pâtisseries plus sophistiquées qui sont le fruit des diverses expériences de Fabrice
- de la petite restauration...

Des produits dans lesquels transparait la philosophie de la Maison Pottier : « Passion et excellence au service du goût et de l'esthétique ».



LE PALMARÈS DE FABRICE POTTIER

Vainqueur de la Coupe de France de la Pâtisserie, lauréat du Challenge Jean-Louis Berthelot, 1^{er} prix Dégustation au Grand prix Charles Proust, 2^e prix de la meilleure baguette de Paris, 1^{er} prix du meilleur éclair des Yvelines, 1^{er} prix de la meilleure galette aux amandes, vice-champion de France de l'Harmonie des desserts de restaurant, vice-champion d'Europe

des arts du sucre, vainqueur du grand prix de la gourmandise de Dijon, vice-champion du concours Nespresso, 3^e prix de la meilleure pâtisserie francilienne. Membre des clubs « Les Toques françaises » et « Evolutions & Saveurs »

HORAIRES

inchangés : du mercredi au samedi : 6h30 - 13h30 et 15h - 20h, dimanche : 6h30 - 13h