

La Bagatelle : une entrée de star à la boulangerie du Meux

Bagatelle, première et unique baguette Label Rouge, est un pain de tradition française, conforme au décret Pain de septembre 1993, qui exige du boulanger un travail sans additif et sans surgélation. La farine **Bagatelle** Label Rouge ne contient aucun additif, ni farine de fève ou de soja. Elle est pétrie par un boulanger qui a obtenu le Label Rouge pour l'excellence de son travail, suivant une recette exigeante.

Elle est vendue le jour de sa fabrication, et elle a une conservation supérieure aux autres baguettes.

Pâtissier depuis 37 ans et boulanger depuis 20, Denis Ramond, installé au Meux depuis juillet 2003, dispose de toutes les qualités professionnelles pour fabriquer la bagatelle.

Annick Ramond, à la vente, est en première ligne pour recueillir l'avis des clients qui est excellent.

« C'est un bilan très positif, avec une belle progression des quantités, et de plus sans majoration de prix, nous la vendons 0,98 euro », concluent Denis et Annick Ramond.



Annick et Denis Ramond, artisans boulanger et pâtissier, sont installés au Meux depuis juillet 2003.