



La Fournée à Brest. Une démarche d'exigence

Après le récent départ à la retraite du précédent propriétaire, la boulangerie « La Fournée à Brest » vient d'être reprise par Frédérique et Ludovic Beaumont. Le mois dernier, à peine installé, Ludovic Beaumont s'est illustré en remportant le concours du meilleur croissant du Finistère.

En ce début d'année, c'est son pain qui est à l'honneur, puisque sa baguette de tradition française vient d'obtenir le label rouge « Bagatelle ». Une distinction décernée par le ministère de l'Agriculture aux artisans dont les produits sont élaborés en suivant un cahier des charges strict et contrôlé deux fois

par an. En France, sur 33.000 boulangeries, seulement 150 disposent de ce label. Pour Ludovic Beaumont, cette labellisation s'inscrit dans une démarche d'exigence de la qualité générale de tous ses produits. Ici, pains, viennoiseries et pâtisseries, tout est fait maison, dans le plus strict respect des traditions et avec des matières premières de qualité, tels que de la farine Label rouge et du beurre AOC.

> Pratique
« La Fournée à Brest »
68, rue Jean-Jaurès
ouvert du lundi au samedi
de 7 h 30 à 19 h 45.

