



Pas d'additifs, ni d'améliorants, du bio et une cuisson toute la journée

Dès son installation, le couple Latouche a pris le parti de ne proposer que du pain de tradition et des spéciaux. Pas de pain blanc, et aucun additif ni améliorant dans aucune farine. Il demande à son meunier un certain type de farine pour réaliser tel type de pain. Il s'agit quasiment de « farines à la carte ».

Seule exception : la baguette de tradition française. En effet, l'artisan propose la **Bagatelle** la seule baguette Label Rouge. Depuis décembre 2009, Benoît Latouche propose du pain biologique. Offre à laquelle la clientèle a répondu présente. Preuve qu'il y avait un marché non exploité. Aujourd'hui, Benoît Latouche est le seul artisan à proposer du pain biologique sur Clisson.

La cuisson a lieu toute la journée et ce sont les

vendeuses qui exécutent cette tâche. Sauf en été, période pendant laquelle la vente des glaces ne leur en laisse pas le temps. Elles servent les glaces (fait « maison »), à la machine à l'italienne. Douze parfums sont proposés. Pendant cette période, c'est Benoît Latouche qui cuit le pain.

Pour la pâtisserie, il possède une petite vitrine qu'il renouvelle régulièrement. Il propose de nouveaux produits en accord avec la saison. Les clients se sont habitués à cette rotation et ils y sont très attentifs. Le boulanger renouvelle sa gamme de pâtisseries 2 fois par an : à Pâques et en septembre. Parmi les gâteaux qui se vendent le mieux, on trouve le kouign amman (produit régional à base de sucre et beurre), le gâteau breton et les macarons. ■

