

copieur / télécopieurs / imprimantes / téléphonie  
ordinateur / numériseur / fournitures

**Groupe Nic Leblanc**  
Services en bureautique

Solutions en bureautique adaptées...

**AVANTAGES**  
Augmentez votre productivité  
Améliorez votre service client  
Maîtrisez votre productivité commerciale

450 **679-0001**  
**www.gnl.ca**

Vente d'équipements de bureau  
Analyse complète des coûts d'impression de votre entreprise.  
Techniciens autorisés et qualifiés par les fabricants.



## Pains & saveurs succède à L'autre pain : une poursuite de qualité depuis 15 ans

4 mars 2011 - Affaires.MédiaSud

La boulangerie de Saint-Bruno, l'AUTRE PAIN, se métamorphosera le 7 mars en un espace gourmand renommé PAINS & SAVEURS. Il était temps de redonner un nom à l'image de la maison qui offre une grande gamme de produits gourmands incluant non seulement la boulangerie et la pâtisserie mais aussi le prêt-à-manger, les charcuteries, les fromages et autres produits d'épicerie fine toujours en phase avec sa vocation de fraîcheur et de qualité.



« Il y a quinze ans, nous nous étions donné comme mission d'offrir une très grande variété de pains et de viennoiseries confectionnés avec les meilleurs ingrédients incluant les farines locales. Une tendance qui n'était pas encore à la mode à cette époque » explique Frank Barberio, co-proprétaire de PAINS & SAVEURS et responsable de la boulangerie et de la

pâtisserie.

Pour supporter concrètement ce changement de nom, des actions précises ont été mises de l'avant, visant les goûts sophistiqués de la clientèle actuelle et future. Une formation de perfectionnement supérieur avait lieu récemment pour l'équipe de production en pâtisserie et en boulangerie. Des experts français sont venus apportés leur savoir-faire et introduire les dernières tendances européennes. Des artisans en charcuterie, en fromagerie et en épicerie fine ont été recherchés afin de bonifier et garnir les tablettes de l'établissement qui propose également le prêt-à-manger, le service traiteur et un coin restauration avec terrasse. Cette bouffée exaltante résume ce qu'est devenu PAINS & SAVEURS.

### EN PÂTISSERIE, UN ÉLÈVE D'HERMÉ

Le maître pâtissier Stéphane Sucheta, collaborateur du célèbre chef pâtissier Pierre Hermé pour sa société Socrepa a été le premier expert à venir donner une formation en pâtisserie. Sucheta, Père, fut le bras droit de Le Nôtre pendant 30 ans avec Stéphane dans les sucreries à un très jeune âge. Son thème de l'heure est le retour à l'enfance (par exemple, la fraise tagada), les classiques pâtes à choux, les saveurs acidulées, l'amertume, les produits locaux en saison et la décoration épurée. Pendant cinq jours il a donné ses trucs et

conseils et est reparti avec, aussi, quelques bonnes et nouvelles idées...à transmettre aux pâtisseries français!

## EN BOULANGERIE, UN MOF!

Christophe Cressent, Meilleur Ouvrier de France en boulangerie, auteur, conseiller et natif d'une famille de boulangers en Normandie. Dès son arrivée au Québec, il observe que le blé québécois est fort en protéines, capte abondamment l'eau ce qui permet une fermentation lente qui donne plus d'arômes et nécessite moins de levure. Sa contribution a été au niveau de nouvelles recettes pour les pains garnis, les fougasses et viennoiseries.

## LES PLATS CUISINÉS

Frais et équilibrés, les plats cuisinés sont une solution pour les gens affairés et soucieux d'une bonne alimentation. PAINS & SAVEURS offre le service de commande téléphonique pour la grande population qui travaille à Montréal et habite la Rive-Sud.

## LES FARINES DE SPÉCIALITÉS DES MOULINS DE SOULANGES

Il y a, à peine cinq ans, peu de gens se préoccupaient de la provenance d'un produit. Maintenant, la provenance fait appel aux valeurs patriotiques, aux notions de qualité et de développement durable. Pour une boulangerie comme PAINS & SAVEURS, les attentes de craquant, de moelleux, de nutritif, d'esthétique, de vie de tablette et du goût exceptionnel deviennent autant de défis. «L'utilisation d'une farine d'exception a été une priorité pour notre entreprise dès nos débuts et nous continuons notre mission initiale.» confirme M. Barberio.

Les Moulins de Soulanges: [www.moulinsdesoulanges.com](http://www.moulinsdesoulanges.com) – 450-265-3005

PAINS & SAVEURS (anciennement l'Autre Pain):

2130 boulevard de Boucherville, St-Bruno-de-Montarville, Qc, J3V 5E9

Tél : 450-441-4155 [www.painsetsaveurs.ca](http://www.painsetsaveurs.ca) (en ligne d'ici la mi-mars)

[Retour à l'accueil](#)