

Boulangers de l'année

**Benoît Gindre
et Olivier Haustraete**



Boulangerie B0, 12^e

BO? Benoît Gindre et Olivier Haustraete, qui ont repris la boulangerie Bazin, savent associer tradition et modernité avec talent. La boutique a du chic avec ses fresques, stucs, moulures 1880 (elle est classée). Mais le style ce qui est proposé est bien d'aujourd'hui. Les farines maison ? Elles sont le fruit du dialogue en direct avec les agriculteurs qui fournissent un blé d'origine. Et tout ce qui se propose témoigne d'un vrai savoir-faire. Baguette de tradition, pain fermier à la farine T80 au levain naturel, pains spéciaux, gros de campagne superbe, belle tourte auvergnate, pain châtaignes-figues, quiches ou pizzas sont tous fort bien faits. Tout ce qui sort de leur échoppe est estampillé du sceau de la qualité.