

LA SARTHOISE
BOUCHERIE CHARCUTERIE
RÔTISSERIE - TRAITEUR

9 rue de l'Eglise - LE POULIGUEN
02 40 42 31 76

Poulets rôtis du Sud-Ouest
Grillades Barbecues
Jarrets de Porc
Pilons de Poulet
Jambon de porcelet
Poulets Bio
rôtis sur commande

Plats cuisinés
Rillettes Sarthoises
Médaille d'Or - Mamers (72)
Boudin noir chaud
SPÉCIALITÉ :
Pavé du boucher avec
marinade maison



Des gâteaux excellents et 100% naturels !

Le Baulois de Marylou Pâtisserie de la plage élu « Meilleur fondant au chocolat de France »



Marylou Pâtisserie de la plage propose ses différentes spécialités sans jamais s'éloigner de son éthique : des gâteaux 100% naturels, fabriqués dans le respect des traditions, et surtout des gâteaux excellents que l'on a plaisir à partager entre amis. La gamme aurait pu exister il y a un siècle puisque tout ce que l'on y trouve est naturel ! Le célèbre fondant au chocolat Le Baulois de Marylou Pâtisserie de la plage vient d'être élu Meilleur fondant au chocolat de France par Le Cercle d'Épiculture, le club initié par le conseil gastronomique Jean-Christophe Girard. Cette annonce a été une magnifique surprise pour Nicolas Blin, fondateur de Marylou Pâtisserie de la plage : « Nous avons appris début mai, en recevant notre prix, qu'il y avait eu un concours organisé à Paris par Le Cercle d'Épiculture. Ce sont des gens spécialisés dans l'univers de la gastronomie, plutôt sur le haut et le très haut de gamme, avec quelqu'un qui a un palais absolu et qui a même l'habitude d'affiner des recettes de chef trois étoiles en étant capable de mettre des codifications, avec des notions d'amertume ou d'acidité. » C'est à l'occasion de ce concours que Le Baulois de Marylou Pâtisserie de la plage a été élu Meilleur fondant au chocolat de France. Le Cercle d'Épiculture a d'abord fait de longues recherches sur les fondants au chocolat : « Ces gens se sont in-

teressés au fondant au chocolat car il est considéré, pour la deuxième année consécutive, comme le dessert préféré des Français. Donc, comme ils ont l'habitude de travailler sur divers sujets sucrés ou salés, ils ont effectué tout un travail d'investigation, en faisant un sourcing très pointu qui a été soumis à un jury de professionnels. Le Baulois de Marylou a eu le plaisir de recevoir cette distinction qui est une très belle récompense pour nos équipes, nos clients et nos partenaires » ajoute Nicolas.

Marylou « lance » sa Tarte à la Crème.

La gamme de Marylou Pâtisserie de la plage est principalement composée du fameux Baulois, du Nantais et des Choux craquelins à la crème. Nicolas Blin annonce le lancement d'une tarte à la crème très originale : « Nous proposons toujours dans notre gamme Le Baulois, Le Nantais et les petits Choux à la crème qui sont très appréciés, notamment sur le marché de La Baule. Les choux sont fabriqués le matin et les gens peuvent choisir eux-mêmes leurs parfums pour leur déjeuner ou leur dîner. Pour cet été, nous avons travaillé autour d'un nouveau produit et sur un nouveau concept, celui de la tarte à la crème. Dans l'inconscient collectif, la tarte à la crème n'est pas une pâtisserie et, même si c'est l'un des mots français les plus connus dans le monde entier, il nous vient immédiatement à l'es-

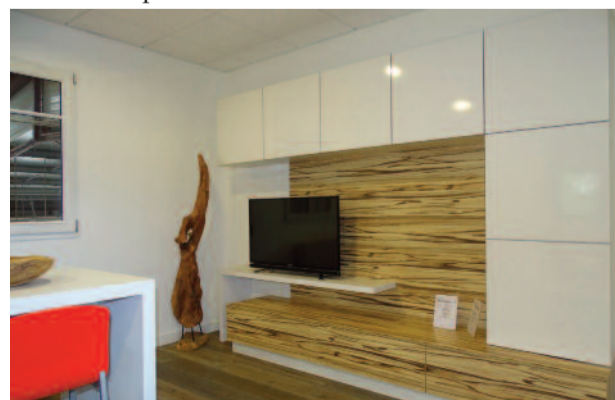
prit l'image de la pâtisserie que l'on s'envoie à la figure ! Nous avons trouvé intéressante l'idée d'explorer ce produit et nous avons créé la Tarte à la crème de Marylou, avec des recettes qui sont testées depuis plusieurs semaines. Nous sommes vraiment très heureux du résultat ! » Concrètement, le principe s'inscrit dans la continuité de la démarche initiée avec les Choux à la crème : « Le client a le choix entre différents parfums : Vanille de Madagascar, pistache, entre autres... Tout est naturel (sans conservateurs) et fait maison, c'est notre façon de travailler. Différents formats sont proposés et on peut composer sa tarte qui repose sur une base de biscuit sablé breton extrêmement agréable en bouche. On dresse devant le client la crème et on y ajoute le coulis de son choix : fruits rouges par exemple. Il y a aussi différentes possibilités de rendre encore plus gourmand l'ensemble en le saupoudrant de

fruits secs torréfiés et concassés ou encore d'éclats de chocolat. On peut donc composer son dessert totalement librement, en fonction de son humeur du moment ou de ses goûts, et c'est très agréable ! » conclut Nicolas Blin. Finalement, c'est en respectant des méthodes de fabrication artisanale, avec des produits naturels, que les pâtisseries de Marylou sont incroyablement modernes au point qu'elles commencent à faire le tour du monde.

Marylou Pâtisserie de la plage, sur les marchés de La Baule, du Croisic ou en vente directement à la fabrique : 18 boulevard de l'Atlantique au Pouliguen. Évidemment, les gâteaux sont en vente chez certains partenaires et distributeurs de la presqu'île et proposés à la carte dans plusieurs restaurants. Pour vous guider : 02 40 66 60 32.



Depuis septembre 1988, LECORPS Aménagement est une entreprise de menuiserie spécialisée dans l'aménagement et la rénovation pour les particuliers, comme les professionnels.



Un savoir-faire depuis 1988

Créée par M. LECORPS et reprise en 2001 par deux menuisiers formés au sein de cette structure, Christophe MAZIN et Laurent LECOQ. L'atelier de fabrication se trouve dans la zone de Brais, 10 Rue Gustave Eiffel à SAINT NAZAIRE depuis 2007.

« Nous sommes spécialisés dans l'agencement de magasins mais aussi la rénovation de maisons et d'appartements. Pour les professionnels, nous nous chargeons de l'ameublement intérieur jusqu'à la façade des boutiques ».

« Pour les particuliers nous mettons notre savoir-faire pour la rénovation de votre habitation, la pose de parquets, d'ouvertures en aluminium, PVC, de cuisines ou encore de mobilier, comme des bibliothèques ».

Architecte Campin' design - Camping La Boutinardière



Si vous avez un projet d'agencement ou de menuiseries ? N'hésitez pas à nous contacter

Lecorps Aménagement - 10 rue Gustave Eiffel
ZI Brais - Saint Nazaire Téléphone : 02-40-60-02-41
lecorps.aménagement@wanadoo.fr.