

BOULANGERIE MAS SAINT-PIERRE

LATTES QUARTIER PORT ARIANE

RECOMMANDÉ PAR JACQUES POURCEL

« Oh, du bon pain! »

La boulangerie du Mas Saint-Pierre, c'est une équipe de vrais professionnels, et, comme dans toutes les équipes, il y a un entraîneur. Un homme qui sait trouver les mots pour que les joueurs se surpassent. Au Mas Saint-Pierre, cet homme, c'est Luc Ponrouch. C'est lui qui a créé la boulangerie, lui qui est à l'origine de cette belle aventure humaine. Il n'est pas boulanger, mais il a grandi dans la farine. Issu d'une vieille famille de meunier, il est né à Saint-Nazaire d'Aude dans un moulin du XII^e siècle. Sa famille a exploité ce moulin pendant plusieurs générations.

ALAIN VERPILLAT



Ouverte en mars 2013, à Lattes, au sud de Montpellier, la boulangerie est une entreprise familiale empreinte d'une longue tradition. Les boulangers fabriquent le pain sur place, dans le fournil. Farine, eau, sel, levure... l'équipe travaille avec des produits nobles, sans aucun additif chimique.

Ici, l'authenticité passe par le respect des saveurs et des matériaux. C'est une boulangerie de demain avec des méthodes de travail à l'ancienne.

A la Boulangerie du Mas Saint-Pierre, vous pouvez choisir la cuisson de votre pain, à votre convenance. Il est fabriqué à partir de matières nobles (blé issus de terroirs français sélectionnés) et sans aucun additif. Vous pouvez ainsi le conserver quelques jours ou le congeler facilement.

Bien sûr, vous y trouverez aussi des pâtisseries authentiques, des gâteaux qu'on ne trouve pas ailleurs.



Ouvert tous les jours,
samedi et dimanche compris
de 7h00 à 20h00.

Route de Maurin - CD 132
34970 Lattes
04 67 71 26 31