



M. P.

L'Anjou à l'honneur

Du pain cuit et pétri sur place, telle est la recette à succès proposée par la Maison Bécam. Son gérant, Nicolas Bécam est à l'initiative du fameux Choco-Roi, un incontournable certifié Angevin : « En spécialité, il y avait bien les querons d'ardoise à Angers mais aucun gâteau au chocolat, alors j'ai voulu en créer un. Le Choco-Roi est fabriqué par des artisans dans notre labo des MIN à Angers. C'est un gâteau moelleux au chocolat garni d'une crème chocolatée, décoré d'une fleur de lys pour représenter la région. » Exclu Angers maville : d'autres produits dérivés de la marque Choco-Roi devraient ravir vos papilles ! À partir du 15 novembre, le bonbon au chocolat Choco-Roi réalisé par Stéphane Bourdillat arrive en boutique. Pour vous mettre l'eau à la bouche, on vous dira juste qu'il est à base de chocolat blond ! (Oui, oui vous avez bien lu « blond »). La marque Choco-Roi, sa boutique en ligne et son lot de produits dérivés arrivent prochainement. Objectif : « Fédérer les artisans angevins ».

Maison Bécam, place Imbach



Nicolas Bécam (à gauche) et toute son équipe place Imbach.

L'authenticité

Place Bichon, nous retrouvons Nathalie et Joël Delaunay : « Ici tout le monde se connaît, c'est un village dans la ville. La boulangerie fait partie du quotidien de chacun. Tout est 100 % maison et nous communiquons toujours sur la traçabilité des matières premières utilisées. » Leur spécialité ? Les pâtisseries ! « On propose des pâtisseries haut de gamme, on part à la recherche de nouvelles textures sans pour autant s'éloigner de la tradition. Pour les gâteaux, on fonctionne par collection été et hiver et nous jouons beaucoup sur l'innovation ! »

Boulangerie Delaunay, 13, place du Docteur Bichon

Une histoire de cuisson aux Carmes

Petite boulangerie pour grand épicurien... Richard Ruan (à droite sur la photo, ndr) joue la carte du pain à l'ancienne d'où la retouche photo... « On travaille le pain comme autrefois, on le pétrit 12 à 24 heures avant la cuisson. Celui qui fabrique le pain, le vend aussi ! On aime cette disposition où les clients nous voient travailler ! Ici, tout est façonné à la main. » Leur marque de fabrique ? La cuisson. « Nous faisons une cuisson plus longue que la moyenne. Aujourd'hui, beaucoup achètent le pain relativement peu cuit. Or une plus longue cuisson donne un goût plus prononcé voire caramélisé. » Sur le perron, Richard prend la pose avec Nathaël et Charly.

Boulangerie des Carmes 21 bd Henri Arnauld



M. P.

Sucré... et salé !



S. G.

Thierry Guillou est le gérant du Grenier à Pain situé à Trélazé. Spécialité de cette boulangerie maintes fois citée par nos internautes : les ficelles apéritif. « C'est une pâte à pain garnie. On en propose aux lardons et au fromage, aux rillauds et moutarde, poulet curry... et encore d'autres ! » explique Thierry. Côté sucré, le must have est à chercher du côté de la « poussière d'ardoise » : « C'est une mousse au chocolat noir, crémeux au chocolat au lait et praliné, nougatine, biscuit craquant aux amandes et noisettes. Le tout décoré de carrés bleus ». Histoire de rappeler l'ardoise de Trélazé.

Le Grenier à Pain avenue Mendès-France, Trélazé



M. P.

Denis Canton propose aussi des glaces maisons et le samedi, c'est crêpes !

Un Grain de Malice

Du simple jambon beurre à l'émincé de canard, les sandwiches de la boulangerie Grain de Malice font fureur. Alexandra et Denis Canton nous expliquent : « On choisit le contenu et le pain que l'on veut avec : tradition, au maïs, complet ou céréales. Ce qui plaît c'est que l'on voit tout de suite ce qu'il y a dedans et les formules proposées. Avec un dessert au choix dans toute la gamme de pâtisseries et de viennoiseries. Et tout est fait maison ! » La rédaction a goûté là aussi, que voulez-vous on ne refuse jamais, et c'est un régal !

Un Grain de Malice 2, place du Ralliement



M. P.



VOLVO XC60



À PARTIR DE 360€⁽¹⁾ / MOIS⁽²⁾

LLD 37 MOIS - 46 250 KM
VALABLE DU 1^{ER} OCTOBRE AU 31 DÉCEMBRE 2014

VAL DE LOIRE AUTOMOBILE ANGERS - 11 Bd de la Liberté - 02 41 74 19 19

(1) Hors 1^{er} loyer majoré de 7 400 € TTC. (2) Exemple de Location Longue Durée (LLD) de 37 mois et 46 250 km pour le financement d'un VOLVO XC60 D3 BM6 Momentum aux conditions suivantes : apport placé en 1^{er} loyer majoré à hauteur de 7 400 € TTC, suivi de 36 loyers mensuels de 360 € TTC. Offre valable du 01/10/2014 et le 31/12/2014 chez tous les distributeurs VOLVO CAR participant à l'opération, sous réserve d'acceptation du dossier par VOLVO CAR FINANCE, département de CGL, Compagnie Générale de Location d'Équipements - SA au capital de 58 606 156 € - 69 avenue de Flandre 59700 Marcq-en-Barœul - SIREN 303 236 186 RCS Lille Métropole. Modèle présenté : VOLVO XC60 D3 BM6 136ch Summum avec option jantes alliage Titania 20" : 1^{er} loyer de 8 200 € TTC, suivi de 36 loyers de 499 € TTC. VOLVO XC60 D3 BM6 : consommation Euromix (l/100 km) : 5,3 - CO₂ rejeté (g/km) : 139. volvocars.fr