

La fleur du pain x



LE MEILLEUR PAIN ARTISANAL DE PARIS S'INSTALLE À BRUXELLES

Votre boulangerie La Fleur du Pain s'associe à l'Atelier Lalos, un atelier
de boulangerie artisanale à Paris fondé par Frédéric Lalos,
Meilleur Ouvrier de France Boulanger.

Une même passion pour le pain fait main.
Une ambition commune : vous offrir encore mieux.

L'ATELIER LALOS

L'Atelier Lalos produit chaque jour du pain artisanal fait main pour les adresses
les plus exigeantes de Paris : le Ritz, le Meurice, le Royal Monceau, des tables
étoilées comme celles de Guy Savoy ou Joël Robuchon, et jusqu'aux événements
présidentiels à l'Élysée. Ce savoir-faire arrive désormais à Bruxelles.

Frédéric Lalos a obtenu le titre du "Meilleur Ouvrier de France" en 1997 à l'âge
de 26 ans. C'est le concours le plus exigeant qui existe dans l'artisanat français,
qui reconnaît la maîtrise technique et le savoir-faire au plus haut niveau.

CE QUI NE CHANGE PAS

- ✓ Le pain fait main
- ✓ Le modèle artisanal
- ✓ La maîtrise produit
- ✓ La qualité de service et des ingrédients
- ✓ Le savoir-faire de nos équipes

CE QUI ÉVOLUE POUR VOUS

- ✓ Le savoir-faire de La Fleur du Pain s'enrichit
de celui d'un Meilleur Ouvrier de France
et de ses équipes.
- ✓ De nouveaux produits issus de cette excellence
feront progressivement leur apparition.

Plus de choix, la même qualité, voire mieux,
grâce à nos savoir-faire désormais croisés.

La fleur du pain X



VOUS PRÉSENTE

CAMPALOS

LE PAIN SIGNATURE DE L'ATELIER LALOS

Une rencontre d'excellence

La Fleur du Pain vous présente la recette référence de Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France Boulanger.

Un pain d'exception qui se retrouve autant sur les tables étoilées parisiennes que dans les foyers français amoureux du vrai bon pain artisanal.

Une recette d'exception

Élaboré à partir d'un levain de sarrasin séché et de farines de tradition française issues des Moulins d'Antoine "Les Blés", provenant d'une agriculture raisonnée, le Campalos dévoile une croûte intensément aromatique.

Une semoule craquante sur le dessus, une mie légèrement grisâtre et de délicates notes caramélisées lui donnent toute sa singularité.



EN DÉGUSTATION ET VENTE
DÈS AUJOURD'HUI
DANS NOS BOULANGERIES.
AU PRIX DE

3.90 €

L'art du pain artisanal
entre tradition et excellence.



HET BESTE AMBACHTELIJKE BROOD VAN PARIJS KOMT AAN IN BRUSSEL

Uw bakkerij La Fleur du Pain wilt u het atelier van meesterbakker
Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France Boulanger laten ontdekken.

Een gedeelde passie voor ambachtelijk brood.

Een gemeenschappelijke ambitie: u nog beter bedienen.

HET LALOS-ATELIER

Het Lalos-atelier bereidt het brood elke dag vers en levert het vervolgens
aan de beste zaken van Parijs: Ritz, Le Meurice, Royal Monceau, paleizen en
exclusieve winkels zoals Guy Savoy of Robuchon, evenals prestigieuze evenementen
en de Franse presidentiële diensten. Deze passie en kunst komt vanaf nu ook in Brussel.

Frédéric Lalos behaalde de titel “Meilleur Ouvrier de France” in 1997 op
26-jarige leeftijd. Deze wedstrijd beloont de beste Franse ambachtslieden,
knowhow en de passie voor hun vak.

WAT NIET ZAL VERANDEREN

- ✓ Ambachtelijke brood
- ✓ Artisanale productie
- ✓ De kwaliteit van het brood
- ✓ de kwaliteit van de ingrediënten
- ✓ De unieke knowhow van de teams

WAT DIT U OPLEVERT

- ✓ Het imago van La Fleur du Pain versterkt met een Meilleur Ouvrier de France-product en een prestigieuze handtekening.
- ✓ Nieuwe producten met een uitzonderlijke reputatie om ons assortiment te verrijken.

Meer keuze, want nieuwe producten zullen de dag zien.

Meer keus, de zelfde kwaliteit of zelfs beter,
door de samenwerking van ons vakmanschap.

La fleur du pain

X



PRESENTEERT

CAMPALOS

Het signatuur brood van l'atelier Lalos

En prachtige ontmoeting

La Fleur du Pain presenteert het referentierecept van Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France bakker.

Een uitzonderlijk brood dat zowel terug te vinden is op de tafels van Parijse sterrenrestaurants als in Franse gezinnen die houden van echt ambachtelijk brood.

Een uitzonderlijk recept

Bereid met een gedroogd boekweitzuurdesem en Franse meelsoorten van de Moulins d'Antoine "Les Blés", afkomstig uit duurzame landbouw, onthult de Campalos een intens aromatische korst.

Het krokante griesmeel bovenop, een licht geroosterde kruim en subtiel gekaramelliseerde toetsen geven het zijn unieke karakter.



Nu verkrijgbaar om te proeven en te kopen in onze bakkerijen.

3.90 €

**De kunst van ambachtelijk brood
tussen traditie en excellentie**

