
La Tour

Boulangerie Pâtisserie Traiteur

DOSSIER DE PRESSE

Octobre 2013

Contact Presse :

Nadège Perrin II Cook'appeal, 06.99.64.45.23, nadege@cook-appeal.com

Velsya, L'agence digitale & globale, 04.67.20.46.88, contact@velsya.com



La maison « La Tour » : une référence locale, un tour de main qui fait la différence !

La maison *La Tour*, installée dans la tour du village médiéval de Saint Martin de Londres, est devenue une institution au-delà des gorges de l'Hérault. Plus qu'une boulangerie pâtisserie de renom, *La Tour* est une référence dont les gourmets s'échangent l'adresse.

Aujourd'hui, *La Tour* s'agrandit et ouvre mi-octobre son deuxième point de vente à l'entrée du village, au Rond-point de la gloriette, lieu de passage obligé de l'axe Ganges/Montpellier. Ce nouvel espace lumineux, spacieux et moderne propose, en plus des produits actuels, une offre snacking à consommer sur place ou à emporter.

De la boulangerie de village...

A la tête de la maison *La Tour* depuis 2007, Jean-Michel Durand (à gauche) et son beau-frère Guy Giner Lacroix, s'entendent pour enchanter nos papilles. Pains et viennoiseries à l'odeur délicieuse, gâteaux, macarons et spécialités gourmandes. Ici les saveurs revisitent à leur manière le patrimoine régional.

Ancien chef pâtissier de la maison Migairou, Jean-Michel œuvre dans son laboratoire, jouant des goûts et des saveurs. Il est l'artiste créateur à qui l'on doit la diversité et la qualité unique des pains et pâtisseries proposées.

Guy, l'enfant du pays, est quant à lui au contact de la clientèle dont il sait anticiper les attentes et satisfaire les envies.



Des pains & viennoiseries du jour fabriqués dans la pure tradition boulangère

Le pain est le produit phare de la maison qui en compte près de vingt variétés : baguette, flûte, pain complet, pain BIO, pain de campagne, pain au levain, pavé occitan, pains spéciaux aux céréales, noix et fruits secs... Reconnus pour leurs qualités gustatives, ces pains sont naturellement issus de farines haut de gamme provenant des meilleurs blés et d'un savoir-faire artisanal éprouvé. Car, comme disait Prosper Montagné « il faut du très bon pour faire du bon » !

Les viennoiseries pur beurre ne sont pas en reste et se taillent la part belle en matinée !

Le tour des pâtisseries

Jean-Michel revisite les grands classiques de la pâtisserie et propose une gamme régulièrement renouvelée de macarons et pâtisseries créées selon les fruits de saison.

Les spécialités de la maison ont une âme et une histoire. Pour preuve le fameux « **Pic St Loup de La Tour** » (en référence au pic rocheux du même nom près du village) : sucré, fruité et chocolaté, avec sa meringue au Grand Marnier et sa ganache à l'orange... Le « **Mille-Feuille** » est quant à lui plébiscité pour le croustillant incomparable de son feuilletage inversé !

Pour l'anecdote, et non des moindres, ces deux gâteaux sont les stars de la boutique depuis que Fabien Galthié, habitué de la boutique, y a emmené le célèbre critique gastronomique Jean-Luc Petitrenaud.



La boulangerie est partenaire «Festival des pains». La baguette Festive, proposée chez *La Tour*, a été reconnue «Saveur de l'année 2013». C'est la baguette emblématique du savoir-faire boulangier français, fabriquée à partir d'une farine Label Rouge.

Une croûte qui crépite sous la dent, une mie jaune qui fond dans la bouche, une onctuosité parfaite... la Festive est tout simplement LA baguette des amateurs de pains.



La gamme de pains Bio est issue de farine contenant 100% blés bio français.





... à l'espace de restauration

Forts de leur succès et poussés par la demande locale, Jean-Michel et Guy décident d'ouvrir un deuxième magasin, équipé d'une salle afin de proposer une offre de snacking sur place ou à emporter. Situé à l'entrée de Saint Martin de Londres, sur le rond-point stratégique de la glorie, il est impossible de le rater !

Facile d'accès grâce au parking devant la boutique, le lieu se veut convivial, pratique et agréable. Les clients peuvent simplement acheter leur pain ou prendre le temps d'une pause «sur le pouce», en salle ou en terrasse, à l'occasion du petit déjeuner ou du déjeuner.

Une carte de salades, sandwiches et tartes renouvelée au fil des saisons

La carte salée, composée d'un large choix de salades, sandwiches et tartes, a été créée par Guy, cuisinier de formation. Attaché au goût et aux bons produits de sa région, il privilégie des recettes originales et savoureuses, à base de produits frais, locaux et de saison. Les pains sont cuits tout au long de la journée et les produits, préparés et cuisinés sur place, pour garantir un maximum de fraîcheur et de goût !

Ici aussi, les recettes ont une âme. En voici quelques-unes, histoire de nous mettre l'eau à la bouche... Existe en formules Plat/Dessert/Boisson.

Côté Sandwichs

A l'ombre du figuier : Tomates, oignons, figues, trévis, pommes granny, rocamadour

Le charmeur : Foie gras, chutney de fruits secs, pistaches

Le Griffou : Escalope de saumon marinée, mangue, aubergine, noisette

Le campagnol : Confiture d'oignon, joue de porc mijotée

Côté Salades

Le gourd du sergent : Riz, queues d'écrevisses panées au pain d'épices

Le choc des cultures : Penne, bacon, avocat, noix de cajou, olives noires, pistou

La belle : Boulgour, tomates séchées, menthe, pointes d'asperges, abricots secs, parmesan

La pastre : Roquette, chèvre, oignons rouges, croûtons, chips de jambon, œuf poché

Pour le plaisir : test psycho !

Source : Observatoire du pain.

Quel mangeur de pain êtes-vous ?

L'authentique

Attaché à ses valeurs, il mange du pain à tous les repas et considère que c'est un aliment indispensable. Il préférera des classiques comme la baguette.

Le nomade

Il connaît la valeur du pain et y attache de l'importance, mais il en achète selon les occasions, plus souvent en sandwiches que pour accompagner un repas.

L'hédoniste

Il ne se fie qu'à son goût et pense «plaisir». Toujours prêt à goûter de nouveaux pains, il cherche à satisfaire sa curiosité et ses sens, il apprécie la diversité et consomme des pains spéciaux ou fantaisie.

Le bipolaire

Il est entre l'authentique et l'hédoniste. La tradition est fondamentale et il recherche des repas équilibrés où le pain occupe une place centrale. Mais il a soif d'innovation et est prêt à faire de nouvelles expériences, sans renoncer à sa culture du pain.

Informations pratiques

Activité Traiteur

La Tour est aussi le partenaire des événements festifs en entreprise, collectivités et réceptions privées.

La maison assure plateaux repas, cocktails et buffets jusqu'à 450 personnes sur les lieux de réception de la région de Montpellier.

Contact : Guy Giner Lacroix.



Coordonnées / Horaires

Boulangerie Pâtisserie «La Tour»

Place de la fontaine 34380 Saint Martin de Londres

OUVERT tous les jours (sauf le lundi) : 6h30 à 13h et de 16h à 20h.

Rond point de la gloriette 34380 Saint Martin de Londres

OUVERT tous les jours (sauf le lundi) : 6h à 14h et de 15h30 à 20h.

Tél. : 04. 67.55.00.50

Site web : www.latour-patisserie.fr

Contact presse

Nadège Perrin | Cook'appeal, 06.99.64.45.23 - nadege@cook-appeal.com

Velsya, L'agence digitale & globale, 04.67.20.46.88, contact@velsya.com