



LA RECETTE D'UN SUCCES

Un nouvel Artisan en'Or à Corbie (80)

Alain Langlet, Boulangerie Langlet, obtient la **certification Artisan en'Or**

Des diplômes, des références en or

L'obtention de diplômes et de certifications sont les bases de cet artisan en or. Apprentissage, CAP, brevet et maîtrise, rien n'a été laissé au hasard. Après s'être nourrit de tous ces savoirs, il décide de partager ses connaissances et sa passion pendant 4 ans en devenant professeur en boulangerie et pâtisserie.

Une entreprise familiale depuis 200 ans

La boulangerie familiale se transmet de génération en génération depuis 200 ans. Reprendre le flambeau sonnait comme une évidence pour Alain. Aujourd'hui, sa fierté est de travailler aux côtés de sa fille en pâtisserie traiteur et de son fils en boulangerie. Son objectif est, incontestablement, de leur transmettre cet héritage et de faire perdurer la tradition.

Plaisir et qualité

Un Artisan en'Or garantit au moins 80% de produits faits maison, une gamme de produits variée et permanente, travaillée en étroite collaboration avec des fournisseurs de matières premières de la région. Il réinvente sans cesse le savoir-faire de la Région Hauts-de-France pour offrir une entière satisfaction aux consommateurs.

Être créatif, innovant et spontané sont les maîtres de mots de cet établissement. Pour devenir Artisan en'Or, Alain n'a pas changé sa façon de procéder, proposer du 100% fait maison et des produits de qualité sont depuis toujours sa marque de fabrication et son engagement. Être certifié pour la boulangerie est pour lui une reconnaissance supplémentaire.

Satisfaire tous les gourmands

Alain Langlet, très attaché à sa région, a à cœur de proposer des spécialités locales comme le pavé de Corbie, un macaron à la noisette, les tuiles en chocolat, les mini sabliers et les mini cookies au miel. En 1987, sa boulangerie gagne le premier prix du macaron d'Amiens ! En étroite collaboration avec une brasserie artisanale voisine *La Picardennes*, il crée, il y a une dizaine d'années, un pain aux céréales aux drèches, résidus du brassage de l'orge. « Tout ce qui peut faire plaisir à nos clients, nous fait également plaisir » conclut-il.

Pour toute demande d'interview

Alain LANGLET | 03 22 48 40 28 / 06 08 43 64 80

A propos – www.artisanenor.fr - Facebook #artisanenor

Créée en 2009, à l'initiative de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail du Nord-Pas de Calais, la marque Artisan en'Or est portée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Hauts-de-France depuis 2010. 6 filières ont été inscrites dans cette démarche : boucherie, charcuterie, boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et restauration. L'action Artisan en'Or est soutenue et financée par la Région Hauts-de-France et l'Europe au travers du Fonds Européen de Développement Régional. Les Fédérations représentatives de l'artisanat des métiers de bouche participent également au développement de la démarche Artisan en'Or.

Contact presse Artisan en'Or

Carine Martin | Agence Presstance: 0 344 544 344 – cmartin@presstance.com