



LA RECETTE D'UN SUCCES

Un nouvel ARTISAN EN'OR à Amiens (80)

Fabrice Nortier, boulangerie Pain et Tradition, obtient la certification Artisan en'Or

Amiens, sa ville natale

Pour Fabrice Nortier, la boulangerie pâtisserie est une vocation depuis son plus jeune âge. Il a débuté son apprentissage à Paris en 1987. 10 ans après, il devient propriétaire de sa boulangerie pâtisserie à Argœuves. Son désir de s'installer à Amiens, sa ville natale, se concrétise à la reprise de l'établissement de son ancien employeur, au cœur de la ville.

Son équipe, formée par ses soins, est composée de 12 personnes. Il aime transmettre sa passion et son savoir-faire à des apprentis afin de construire une équipe solide et durable.

Le spécialiste des gâteaux locaux

Certifié en boulangerie et en pâtisserie, il a à cœur de représenter sa région avec des spécialités pâtisseries locales comme l'incontournable gâteau battu et le macaron d'Amiens.

100 % maison, 100 % artisan en or

Depuis de nombreuses années, la boulangerie Pain et Tradition propose uniquement du fait maison, tout est fabriqué sur place. Fabrice n'utilise aucun produit fini ni aucun produit surgelé, la qualité du fait maison est le maître mot de cet Artisan en'Or.

Créée il y a 10 ans à l'initiative de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail du Nord-Pas de Calais, et portée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Hauts-de-France, 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. Cette certification lui permet donc d'affirmer ce positionnement et se démarquer de la concurrence.

À l'avenir

Utiliser les produits locaux restera la priorité de Fabrice dans sa production 100 % maison même s'il affectionne les produits emblématiques des régions voisines comme le beurre et la crème de Normandie.

Pour toute demande d'interview

Fabrice NORTIER - 03 22 95 77 91 - 06 75 04 01 41

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.

Service presse Artisans en'Or

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