

Bagelstein à Tours, la folie des petits pains ronds



Faustine Boucher et Olivier Baudu lancent la mode ©Bagelstein à Tours



Faustine Boucher et Olivier Baudu gérant du Bagelstein à Tours. ©Dominique Postel - Nouvelles Gastronomiques de Touraine

Qu'on se le dise il peut y avoir du bon dans le fast fooding! Pour preuve la désormais célèbre marque strasbourgeoise **©Bagelstein** poursuit son implantation sur le thème provocateur « arrêtez de manger de la merde ! » et vient d'installer une nouvelle boutique franchisée à Tours. Le lieu a ouvert il y a tout juste 15 jours , **rue du Commerce** juste à l'entrée du quartier Plummereau. et c'est déjà un franc succès pour les deux franchisés. Au plan de travail, en salle et à la gestion de l'entreprise on retrouve donc un jeune couple tourangeau

sympathique : **Faustine Boucher et Olivier Baudu**. Ces deux là n'étaient pas vraiment du métier, mais ont eu envie de se lancer dans un projet de restauration « rapide », mais de qualité et qui utilise des produits frais. « Comme c'était notre première entreprise on voulait également un modèle économique stable avec un accompagnement, la franchise c'était l'idéal ». Touchés tous les deux par le virus ©Bagelstein « un peu ouf » les deux jeunes entrepreneurs n'ont pas hésité une seconde. »Leur concept nous ressemblait, un style déjanté dans la présentation du concept, une atmosphère décalée dans l'agencement du lieu»

La différence chez ©**Bagelstein**, outre la question existentielle du « trou au milieu du pain » c'est la qualité des produits. « Tous les produits sont fabriqués et calibrés par un laboratoire central en région Parisienne et nous sont livrés tous les matins. Cela nous assure d'une marchandise 100% du jour ».explique **Faustine Boucher**. La marque veille également à son éthique en faisant participer des petits producteurs. Au final le résultat est plutôt réussi. La carte des Bagels est plutôt bien fournie : des petits pains ronds et troués au blé complet, sésame, pavot, échalotte, multi céréales ou encore gratinés au fromage ! Côté sucré la boulangerie centrale fournit les points de vente en pâtisserie appelées « douceurs »: cookies, muffins, donuts, brownie crumble, tarte caramel et noix de pécan et autres cheesecakes ou salades de fruits.

©BAGELSTEIN



51 rue du Commerce





37000 Tours

02 47 61 36 47

commerce-tours@bagelstein.com

www.bagelste.in/commerce-tours