



## **Gare de Rennes, TY VORN... une nouvelle génération de boulangerie**

**Arrivée en gare de Rennes (35), TY VORN, la 1ère boulangerie traditionnelle indépendante dans une gare, a ouvert ses portes début juillet 2018. Avec un concept novateur et une offre totalement bretonne, Nicolas Vauchier et son équipe sont les premiers sur le quai pour réaliser du fait maison, essentiellement à base de blé noir...**



Nicolas VAUCHIER boulanger TY VORN

**Inédit : le boulanger et son fournil sont installés dans la nouvelle gare TGV de Rennes pour le plaisir des voyageurs, des touristes et des Rennais!**

Le rendez-vous du fait maison Breton !

**TY VORN ...**

**une nouvelle génération de boulangerie à l'ancienne**

Pour la première fois, un boulanger de métier, **Nicolas Vauchier**, s'installe dans la gare pour réaliser directement sur place pains, viennoiseries et autres spécialités de tradition Bretonne à base de **farine de blé noir**...

Une innovation tant au niveau de l'offre et des saveurs que de la fraîcheur et de la qualité puisque le boulanger et son équipe réalisent sur place la panification par fermentation au levain naturel et à base d'une farine minutieusement sélectionnée dans un moulin local, son pétrissage et sa cuisson...

**Du pur, du vrai ... du Breton sur toutes les lignes**

Installée au cœur de la nouvelle gare, sur la grande plateforme d'échanges et d'accès aux TGV, TER et Métro... TY VORN est un espace de vie, racé, chaleureux et gourmand.

La conception et la décoration de la boulangerie, signées du cabinet d'architectes **Humbert & Poyet**, conjugue la pierre de granit, le bois, les couleurs sobres avec une dominante bleu « iodé », noir et blanc en référence aux côtes bretonnes.

Avec ses façades très ouvertes, elle crée la proximité avec le public et donne vue sur le fournil pour pouvoir découvrir en direct les équipes de boulangers et pâtisseries qui travaillent sur place.

Elle dispose d'un coin petite restauration/bar, moderne et convivial, ainsi qu'une terrasse afin de déguster sur place l'ensemble des produits.

**Nicolas Vauchier**, 37 ans, né en Franche Comté, a commencé le métier à 14 ans. Il a débuté en Suisse dans une petite boulangerie de campagne et y est resté 6 ans. En 2008 il décide de tout quitter par amour pour la Bretagne et ouvre sa propre boulangerie de pain cuit au feu de bois à Bruc-sur-Aff jusqu'en 2014. Un défi le pousse à s'installer à Rennes à la Boulangerie de Joseph en 2016.

Aujourd'hui au Ty Vorn : « **C'est un beau projet, intéressant et 100% local.**

**Le challenge est de faire une baguette au sarrasin qui plaira à tout le monde, et uniquement travailler avec des produits de Bretagne est un réel plaisir. Nos produits seront essentiellement à base de blé noir. »**

Ce qui lui a donné envie de devenir boulanger ? « **Mon arrière-grand-père était boulanger, j'avais 4-5 ans, tous les dimanches matin, il me ramenait les viennoiseries et boules de pain de sa boulangerie. Je me souviens du parfum du pain chaud qui me réjouissait au réveil. Dans ce métier, les sensations des mains qui pétrissent la pâte, le toucher est... indescriptible et les odeurs de cuisson un vrai bonheur. »**





Tout est fait sur place dans les règles de l'art et avec l'amour du métier en prenant le temps nécessaire à la fermentation, au pétrissage, au repos des pâtes, à la cuisson... comme notamment, la couronne sa-raisin et la Tourte Meule au levain qui fermente à minima 48h !

\*TY VORN propose, des pains, sandwichs, viennoiseries et pâtisseries à base de produits bretons et d'ingrédients de première qualité

A la carte : les pains au sarrasin, la couronne Figue-Noix, le feuilleté à la Fleur de sel, les incontournables Kouign Amann ou far breton, les cakes au sarrasin, les feuilletés salés et sucrés au sarrasin, les galettes de sarrasin et crêpes ... mais aussi des mariages et créations autour de fameux produits locaux comme le chausson aux pommes avec la pomme du maraîcher voisin, le jambon beurre avec le beurre Bordier et le pur sandwich Hénaff à la farine sarrasin.

\*TY VORN: le fournil en breton

## **TY VORN**

Gare de Rennes

Espace Commercial

35000 Rennes

02 99 66 04 29

<http://www.tyvorn.com>