

# St-Martin-de-Londres Boulangerie de la Tour, une vraie succes-story

Cette entreprise familiale a ouvert ses portes en 2007.

**A**vec son nouveau local, idéalement situé sur l'axe Montpellier-Ganges, la célèbre boulangerie-pâtisserie La Tour vient de frapper très fort.

Dès les premiers jours, ce nouveau point de vente ne désemplit pas, attirant les curieux et les gourmets du village, mais aussi les promeneurs et les actifs travaillant dans la capitale régionale ou aux alentours.

Le succès de cette entreprise familiale commence en 2007. Cette année-là, Jean-Michel Durand, chef pâtissier, et Guy Giner-Lacroix, un enfant du pays ayant le goût des idées neuves et l'appétit d'entreprendre, reprennent la boulangerie Migairou, située sous la tour de l'Horloge, au cœur du village médiéval.

## Une association avec la cave coopérative

En quelques années, l'entreprise se taille une belle réputation, visant toujours plus haut dans la qualité des produits proposés. Afin de répondre à l'exigence de la demande, l'entreprise a d'abord acquis un nouveau laboratoire dans la Zac de la Liquière.

Puis elle s'est associée avec la cave coopérative quand celle-ci a voulu construire un nouveau caveau, ouvert depuis peu. C'est dans un bâtiment mitoyen, moderne, pratique et convivial



■ Le magasin sur son nouveau site aux couleurs gourmandes chocolat et framboise.

- entièrement conçu par des entreprises locales - que les deux patrons entendent développer leur petite entreprise avec trois emplois créés.

Aux couleurs gourmandes chocolat et framboise, cet espace est une vitrine du savoir-faire de la maison. Outre sa gamme de vingt pains, sa viennoiserie pur beurre et ses pâtisseries renommées, La Tour présente un snacking en terrasse ou à emporter basé sur les produits locaux. À la carte, l'imaginaire est convoqué autant que le goût. Par exem-

ple, à travers le sandwich "À l'ombre du figuier" - composé de tomate, oignon, figue, trévisse, pomme granny, fromage de chèvre - ou la salade "Le gourd du sergent" et son riz aux queues d'écrevisses pannées au pain d'épices. Une manière aussi de faire découvrir à certains le mot occitan gourd - ou gour selon les graphies - qui désigne un creux profond dans une rivière, voire une cascade. Toujours une affaire de goût.

► **Ouvert** tous les jours sauf les lundis.

Corres. ML : 0650626415