



L'ALIMENTATION

par BENOÎT CASTEL

L'artisan pâtissier-boulangier Benoit Castel dévoile son tout nouveau projet, celui qui nous plonge dans ses placards et qui mijote dans sa tête depuis plus d'un an mais aussi dans sa cuisine. En septembre, au 11 rue Sorbier, Benoit Castel ouvrira les portes de L'Alimentation, sa « presque » épicerie.



BENOÎT CASTEL propose une version très personnelle de l'épicerie fine, un endroit pensé comme son arrière-cuisine où l'on retrouve des produits entièrement fait maison: granola, beurre qui pleure (beurre demi-sel) et son contraire le beurre qui rit à base de CBD, confitures à partir de fruits de saison mais aussi croissants et pains au chocolat surgelés prêts à cuire, fonds de tarte, pâte sucrée ou brisée, meringue, choux ... Mais aussi des produits propres à la boulangerie de Benoit Castel comme la farine de blé ancien, le Sel de Salish ...

MAIS CE N'EST PAS TOUT ! Pâte à galettes de Sarazin et pâte à crêpes sucrée, croûtons, chips de pain... Avec cette épicerie d'un nouveau genre, Benoit Castel propose des produits à finir à la maison pour créer ses propres recettes et laisser libre court à son imagination mais toujours à partir de son savoir-faire et des matières premières qu'il affectionne.



Dans une ambiance **CHINÉE / BROCANTE**, on se laisse aller à déambuler au sein de l'épicerie, à découvrir l'ensemble des produits, à craquer devant la gamme d'accessoires et feuilleter les livres de Benoit Castel mais aussi ceux des copains.

L'Alimentation par Benoit Castel est avant tout un espace chaleureux, convivial, presque familial où l'on aime pavaner, prendre un café ou une boisson chaude le temps de finaliser ses courses mais L'Alimentation c'est avant tout ce coin cuisine que l'on retrouve dans toutes les maisons de campagnes, la pièce centrale, la pièce bonheur.



BENOÎT CASTEL

