

Boulangerie l'EssentielÂ



#Artisan

Boulangerie l'EssentielÂ

Après un brevet professionnel en boulangerie, Antony Bosson est compagnon du devoir pendant 7 ans. Puis l'apprentissage laisse place à la formation ; au moulin de Chérisy où il transmet son savoir à de jeunes apprentis. En 2009, il ouvre sa première boulangerie avec sa femme, Nadine, afin de mettre à profit ses années de passion et d'expériences.

Antony Bosson a clairement fait le choix de la qualité. Pour ses farines bio, il choisit les [Moulins de Brasseuil](#), dans les Yvelines. Créativité et savoir-faire sont définitivement au rendez-vous. Ses pains spéciaux associent toutes sortes de céréales : **pain Versot**, farine complète au miel de châtaigner ou encore pain au sarrasin bio, garanti sans gluten. Mention spéciale à la **flûte Bosson**, une baguette de tradition au levain naturel et à la fermentation lente qui régale les papilles. Avec sa croûte épaisse, mie crème aux accents de noisettes, c'est un véritable délice en bouche.

Un garant du savoir-faire des boulangers

Antony a su montrer tout son talent et son savoir-faire derrière les fourneaux. En témoigne les nombreux prix remportés lors de concours, comme le **Prix pain bio Île-de-France** en 2014, en 2019 avec sa tourte de meule bio, ou a participation au concours du [croissant francilien](#). Engagé depuis toujours dans la transmission de son savoir-faire, Antony se réjouit des moments privilégiés de partage avec le grand public et adhère à la marque régionale [PRODUIT EN Île-de-France](#).

 Cette entreprise possède une certification bio.

Les produits de cet adhérent : Pains Bio, Pains Spéciaux, Pains Conventionnels
Partager

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Imprimer](#)
- [Email](#)



[> Retour sur la liste des adhérents](#)



Informations

73, avenue Auguste Blanqui

75013 PARIS

France

[09 66 95 27 61](tel:0966952761)

contact@boulangerie-lessentiel.com

[Site web](#)

[LinkedIn](#)