

Rencontre avec Nicolas

JTNDaWZyYW1lJTIwd2lkdGgLM0QlMjI1NjAlMjIlMjBoZWlnaHQlM0QlMjIzMTU1MjIlMjBzcmMlM0QlMjJodHRwcyUzQSUyRiUyRnd3dy55b3V0dWJlLmNvbSUyRmVtYmVkJTJGaFZXOTlkZXhTTVElMjIlMjBmcmFtZWJvcmlciUzRCUyMjAlMjIlMjBhbGxvdyUzRCUyMmFjY2VsZXJvbWV0ZXIlM0IlMjBhdXRvcGxheSUzQiUyMGVuY3J5cHRlZC1tZWRpYSUzQiUyMGd5cm9zY29wZSUzQiUyMHBpY3R1cmUtaW4tcGljdHVyZSUyMiUyMGFsbG93ZnVsbHNjcmVlbiUzRSUzQyUyRmlmcmFtZSUzRQ==**Nicolas, chef Boulanger au fournil Saint-Aricle**

Dans ce charmant quartier de Nevers, Nicolas a reçu le prix de la meilleure baguette en 2016. Il a pour projet d'ici un an, de faire évoluer sa boulangerie vers une organisation zéro déchet, zéro emballage avec un fonctionnement à faible impact écologique. Nous avons adoré les produits de Nicolas et sa recherche permanente dans ses propositions pendant nos deux ans à Nevers. Nous sommes d'autant plus admiratifs de ce souhait de transformation ! Voilà une jolie rencontre Nivernaise, Carine et Nicolas nous soutiennent pleinement dans le projet du Rendez-vous Green. Lors d'un éventuel passage à Nevers dans les mois à venir, nous irons prendre de leurs nouvelles et acheter une belle miche de seigle. Yummy !

Anaïs, vendeuse à la boulangerie

Client venant avec son sac en tissu