

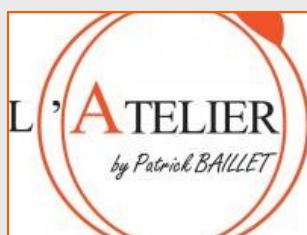


4 et 6 rue Henri Martin  
51160 Ay-Champagne  
Tél : 03.26.55.44.26

*Choisissez votre boutique !*



[www.patrickbaillet.com](http://www.patrickbaillet.com)



[www.patrickbaillet.com/atelier-by-patrick-baillet/](http://www.patrickbaillet.com/atelier-by-patrick-baillet/)

**Une seule ligne de  
conduite :  
100 % artisan,  
100 % fabrication maison**

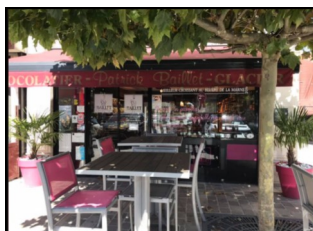
Association et Centre de Gestion agréés du Grand Est

AC2GE Contact n° 30

Septembre 2020

**Portrait d'adhérent : On va se régaler avec Patrick BAILLET  
Boulangier Pâtissier Chocolatier Glacier  
Son plaisir ... vous faire plaisir !**

C'est en plein cœur de la commune d'Ay-Champagne, près d'Eprenay, que **Patrick Baillet**, Maître artisan boulanger, pâtissier, chocolatier, glacier, va nous faire partager aujourd'hui ses délices et gourmandises, succulents produits confectionnés dans la plus pure tradition. Son commerce étant idéalement situé dans le village, vous pourrez profiter de votre visite gourmande pour aller sur les traces de René Lalique, enfant du pays, génie de l'art nouveau et de l'art déco. **Voilà ! le décor est planté et on a tout de suite envie d'y aller !**



Né en 1970 à Eprenay, fils et petit-fils de boulanger pâtissier, **Patrick Baillet** s'inscrit dans la tradition familiale et passe, dans un premier temps, un CAP Pâtissier-Chocolatier en 1987 à Lille. Il intègre l'entreprise familiale en 1993. Après avoir effectué de nombreux stages et suivi des formations en écoles supérieures de la pâtisserie dans les maisons prestigieuses telles que **Lenôtre** (Ecole des Arts Culinaires à Paris depuis 1971) ou **Bellouet** (Ecole gastronomique créée en 1989), c'est en 2001 qu'il reprend l'entreprise familiale. Fort de son savoir-faire, il intègre en 2004, l'association « **Tradition Gourmande** » qui a pour objet de réunir des Pâtissiers, Chocolatiers, Confiseurs, Boulangers, Glaciers reconnus comme faisant autorité de leur art et faisant la promotion du savoir-faire artisanal.

Un peu plus tard, et en tant que Président de la Fédération de la boulangerie de l'arrondissement d'Eprenay, **Patrick Baillet**, en collaboration avec 7 autres boulangers pâtissiers de renom de la région, a œuvré à la création du fameux Moelleux Champenois dont la recette à base d'œufs, de farine, de beurre, de sucre, de marc de champagne et de biscuits roses a été déposée à l'Institut National de la propriété industrielle.



C'est donc en 2019, sous l'impulsion du Maire de la ville, et après la réalisation collective de moult prototypes, qu'Eprenay s'est enorgueillie de sa spécialité locale qui, comme le souligne notre adhérent a une durée de conservation de 11 jours, idéale pour les touristes qui souhaitent en emporter à l'issue de leur séjour en Champagne. Quelle belle conquête gastronomique que cette délicate douceur rose !

**Alors, vous, êtes-vous plutôt salé ou sucré ?** Commençons notre voyage au pays de la bonne chère : du croissant à la brioche feuilletée en passant par un éclair fondant, on se laisse facilement tenter par des macarons à foison et, cerise sur le gâteau, on fond littéralement devant de magnifiques croquembouches tous aussi appétissants les uns que les autres ! C'est sûr, tout est fait ici pour ravir nos yeux et nos papilles à chaque moment de la journée ! Produits frais et de saison, préparation artisanale et soignée, accueil chaleureux et professionnel, cadre raffiné, choix variés ... on a hâte de s'installer au salon de dégustation ou sur la terrasse ombragée !

**Pas envie de cuisiner ? Déjeuner à prendre sur le pouce ?** Alors, poursuivons notre escapade et découvrons ensemble les mets salés ! Les grands classiques que sont les pizzas, quiches, feuilletés au jambon et aux champignons, pâtés en croûte champenois, fougasses, mais aussi et surtout les **[BOKO]**, de la vraie cuisine à déguster sur place ou à emporter dans un emballage éco-responsable : le bocal (consigne remboursée). Plaisir et régal garantis avec les lasagnes, les salades gourmandes, les lentillons de Champagne/œuf mollet/sauce aux écrevisses, ou bien encore la poule au pot d'Henri IV..... **Bon appétit !**

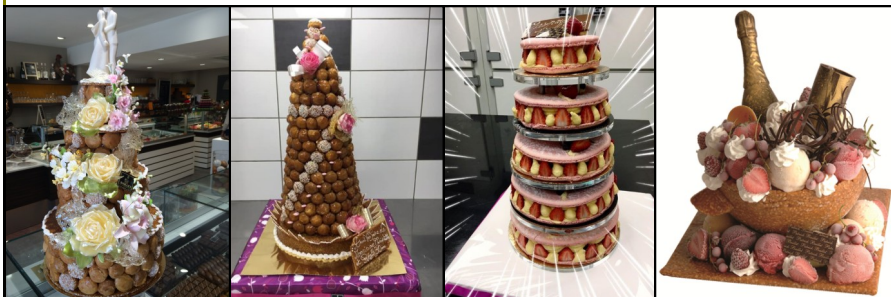
**T.S.V.P**



Côté sucré et selon les saisons et les envies du chef, les **pâtisseries** (Millefeuille, Saint-Honoré, Opéra, Mystérieux, Paris-Brest, Forêt noire, Flocon des neiges, Trianon, Baccarat, Etoile Agéenne, Smoothie, Roussillon, Rubis ...), qu'elles soient traditionnelles ou originales, sont réalisées avec des produits de grande qualité : fruits rouges, pêches, poires, ananas, mangues, citron vert, bananes, vanille Bourbon de Madagascar, noisettes, amandes, pistaches, caramel à la fleur de sel ... voici quelques ingrédients utilisés par notre talentueux artisan. Alors, qu'est-ce qu'on vous sert ?

Il en va de même pour ses **tartes** (citron meringuée, fraises, amandes et poires, chocolat et cacahuète ...), pour ses **desserts glacés** (profiteroles au chocolat, farandole de sorbets, merveille à la vanille, vacherin ...) tout comme pour sa gamme de **biscuits secs** (biscuits roses, croquants, financiers, tuiles aux amandes, cookies, palmiers ...), ses pyramides de **macarons** (pétale de rose, pina-colada, griotte, nougat, abricot, pomme/marron façon tatin...) et sa collection de **bonbons de chocolats** (caramel, pâte d'amande, praliné...). C'est sûr, vous succomberez à la tentation !

Et les **viennoiseries** nous direz-vous ? Pour le petit déjeuner, le goûter ou tout simplement si vous avez un petit creux, vous vous régalerez avec leurs viennoiseries et brioches fabrication maison bien entendu. « *Nos croissants sortent du fournil, pas du carton* » souligne **Patrick Baillet** !



**Mariage, baptême, communion, célébration ...**  
Pièces montées,  
Weeding cake à la française,  
Moelleux Champenois (la fameuse spécialité régionale évoquée précédemment)...  
Là encore vous aurez l'embaras du choix !

Quelle belle idée ! Chaque première quinzaine de mai et de novembre, **Patrick Baillet** organise un événement à ne pas manquer « La quinzaine des éclairs » : quinze jours, quinze éclairs. ... une véritable collection à déguster : les classiques bien sûr, mais aussi les éclairs « forêt noire », « spéculos » et même des éclairs salés ! On vous l'avait bien dit, il y en a pour tous les goûts !



Et avec sagacité, perspicacité et audace ... des idées, il en a ! Dégustations organisées devant la boutique, création de collections spéciales « Fêtes de fin d'année », « Fêtes des Mères/Pères » « brin de muguet à déguster » ... reportages pour des magazines culinaires, lutte contre le gaspillage (tous les jours 30 minutes avant la fermeture, vente de produits à prix réduit), utilisation des circuits courts, soutien aux agriculteurs locaux et au personnel soignant de l'Ehpad Jean Collery d'Ay, opération caritative pour les enfants (association Rêves), organisation de cours gourmands à thématique, offre spéciale petit-déjeuner, galette des rois avec fèves exclusivement françaises, bûche version traîneau pour Noël (on oserait à peine y toucher), plateaux de baillettes (mini sandwiches), opération « verrines en folie », partenariat avec des chefs prestigieux ...



La dernière bouchée de cette succulente et fabuleuse balade gourmande reviendra au **pain** ...des baguettes nommées Reine des blés ou Belle des champs ... des pains spéciaux briochés ou moulés..., des pains aromatiques de saison (aux fruits, à la châtaigne, aux noix, aux olives, aux céréales ...), tous fabriqués dans la tradition artisanale et pétris avec des farines provenant de blé 100 % français ... Que vous souhaitiez accompagner du fromage, des salades, de la charcuterie, des poissons et crustacés... vous trouverez inévitablement l'accord parfait.



*Et comme toute bonne chose à une (FAIM) fin, il nous reste à féliciter notre adhérent, ainsi que son épouse et son équipe qui œuvrent à ses côtés au quotidien et sans lesquels bien sûr ses objectifs ne seraient point (TATIN) atteints.*  
*Nous leur souhaitons le MEILLEUR pour la poursuite de cette très belle aventure sucrée-salée qui a suscité toute notre admiration et notre émerveillement et espérons que ce portrait haut en couleur et en saveur vous aura enchanté.*



**Siège social :**  
16, rue Gabriel Voisin - 51100 REIMS  
03.26.47.96.24

**Bureau secondaire :**  
15, av. Becquerel - 51000 CHALONS EN CHAMPAGNE  
03.26.64.12.95

ac2ge@ac2ge.fr - www.ac2ge.fr  
Agrément du 13 novembre 2017 sous le N°d'identification : 1 02 510  
SIRET : 317 191 609 00021

**Bien à vous tous !**