Logo PDF

Portrait de vie : Graines de Créateurs

Passionné du produit bien fait, Pierre-André Segura est reconnu par les restaurateurs, épiciers et traiteurs de toute la France. Orienté depuis 8 ans vers le B to B, Graines de Créateurs retourne vers ses premiers amours et rouvre une boulangerie pâtisserie à Cormeilles-en-Parisis.





Comment est né "Graines de créateurs" ?

Cela fait 20 ans que je travaille en boulangerie pâtisserie. J'ai commencé comme apprenti très jeune. J'y ai rencontré mon mentor. Il m'a vraiment poussé et c'est grâce à lui que la passion du métier est arrivée.

Avec mon associé, Eric Delagarde, nous avions plusieurs boulangeries notamment une à Neuilly-sur-Seine. Nous avons commencé à vendre en B to B plusieurs de nos produits phares: les buns, les pains de mie, les brioches, etc.

Nous avons décidé de nous focaliser sur cette clientèle professionnelle. Nous avons vendu notre boutique et pris des locaux ici à Cormeilles-en-Parisis.

Nous avons commencé avec les pains burger, les pains de mie, les brioches et les pains au levain bio. Nous avons travaillé pour que ces produits soient les meilleurs gustativement et nutritionnellement. Nos produits sont sains, fait de manière artisanale et sans conservateur, les ingrédients sont français et bio.

Qu'est ce qui vous passionne dans ce métier ?

Ce que j'aime avant tout c'est la diversité et le rapport au produit.

Nous avons monté une structure un peu "hybride", différente qui nous permet de toucher à tout : je vais pouvoir aller voir mon producteur dans le Languedoc, discuter avec la CCI, aller au salon de l'agriculture, rencontrer des professionnels ... Nous avons une liberté énorme par rapport à une boulangerie classique.

Mais nous restons des gens passionnés et la clientèle nous manquait. Nous avons donc rouvert une boulangerie à Cormeilles depuis le 18 avril 2023.





Où peut-on trouver vos produits ?

Dans notre boulangerie, avenue du Général Leclerc à Cormeilles-en-Parisis.

Mais aussi chez des revendeurs comme Frichti.co par exemple.

Nous distribuons chez les restaurateurs, les épiceries, sur des évènements comme le Goût du Terroir Val Parisis.

Vous pouvez également commander notre panier du Meunier, directement sur notre site . Il est composé de pains au pur levain bio à partir de céréales anciennes, cultivées en France, moulues à la Meule de pierre. Ce procédé d'écrasement doux permet d'obtenir une farine riche en nutriments et minéraux.

Contact

Pierre-André Segura

Eric Delagarde

Site internet

Facebook

Coordonnées

Graines de Créateurs
21 avenue du général Leclerc
95240
Cormeilles-en-Parisis