

## **LAURENT LE DANIEL OUVRE SON PETIT QUARTIER GOURMAND A GRAND QUARTIER**

**Mardi 10 avril, Laurent le Daniel, Meilleur Ouvrier de France, va ouvrir son 5<sup>ème</sup> point de vente sur Rennes à Grand Quartier. Une enseigne de qualité qui va compléter l'offre gourmande du centre commercial.**

### **Un kiosk gourmand**

Grand Quartier accueille une nouvelle enseigne, Petit Quartier Gourmand de Laurent Le Daniel à partir du mardi 10 avril. Elle s'installe en lieu et place du kiosque du fleuriste Happy, qui se réinstallera dans quelques semaines.

Le kiosque, dont la structure a été conservée mais relookée est situé à l'entrée Emeraude du centre. Tout autour de cet espace de vente, de grandes vitrines présentent aux clients tout le savoir-faire du maître pâtissier-chocolatier, des pâtisseries dont le fameux gâteau « le Boréal » bien connu des habitués de la maison Le Daniel, des macarons, des chocolats, des glaces, des tartines pour la pause déjeuner. Tout est fait maison et porte la marque de fabrique Le Daniel. Au centre du kiosque, un espace de travail permet d'apporter la touche finale aux produits artisanaux qui arrivent plusieurs fois par jour du laboratoire situé en proche périphérie rennaise. Quatre personnes à temps plein vont animer Petit Quartier Gourmand. *«J'espère apporter une offre gourmande complète en pâtisserie, snacking, gourmandises autour des macarons et du chocolat haut de gamme sur le centre commercial»*, nous confie Laurent Le Daniel.



### **Une offre bonne pour la santé**

A grand Quartier, Laurent Le Daniel, veut mettre l'accent sur des produits variés, de qualité, bons pour la santé. *« Je suis convaincu que la diversité dans l'assiette est source de bien-être »* nous affirme-t-il. A côté de son offre gourmande, on pourra trouver des salades contenant une variété d'ingrédients crus ou cuits comme des herbes aromatiques, des graines et des tartines très croustillantes réalisées avec du pain de campagne. Elles sont garnies avec du saumon mariné maison, de l'avocat ou du thon et des pommes crues pour la pause déjeuner ou la petite faim. Elles peuvent varier en fonction des arrivages et des saisons.

### **La maison Le Daniel fêtera ses 20 ans en 2018**

Grand Quartier est heureux d'accueillir ce Meilleur Ouvrier de France l'année de ses 20 ans d'activité qu'il fêtera en fin d'année. On ne présente plus Laurent Le Daniel, la qualité de ses fabrications l'ont précédée. Les familles de la région rennaise ont l'habitude de se presser dans les files d'attente de ses 5 boutiques lors des fêtes calendaires de Noël, Pâques, et des événements familiaux, communions, baptêmes...

Originaire de Vannes, Laurent Le Daniel a appris son métier à Locminé puis à Paris. Après avoir enseigné pendant 4 ans, il a obtenu son titre de Meilleur Ouvrier de France en 1997. En 1998, il ouvre sa première boutique dotée d'un petit laboratoire dans le centre de Rennes avec 3 personnes. Aujourd'hui, ils sont 50 à travailler avec lui et à appliquer ses recettes exclusives dans les 5 boutiques rennaises et son laboratoire installé à Saint-Jacques de la Lande. Il envisage d'embaucher 3 personnes à la production dans les prochaines semaines.

Pour cette boutique Petit Quartier Gourmand à Grand Quartier, Laurent Le Daniel s'est associé avec ses deux fidèles bras droit, Vincent Trouillet, responsable de la production et Julien Goulay, manager des points de vente.

