

50 ans, un bel âge pour une pâtisserie !

Franck Lannois a repris voici plusieurs années la pâtisserie familiale, créée en 1956 et restée dans la famille depuis lors. Fier de ses origines, il a pris plaisir à fêter les 50 ans de l'affaire, demeurée fidèle à sa tradition artisanale. Entremets, chocolats, viennoiseries : tout est fait maison, à la grande satisfaction d'une clientèle très cosmopolite.

A 43 ans, Franck Lannois a eu le plaisir de célébrer les 50 ans de la pâtisserie dans laquelle il a grandi. Fondée en 1956 par un aïeul – chez les Lannois, la pâtisserie est une affaire de famille – la petite boutique du centre-ville de Saint-Denis (93) ne fait pas son âge du tout. Une devanture sobre mais « classe », des fabrications maison qui sortent du four (pains au chocolat, croissants, brioches...) ou du laboratoire (oranges, rochers praliné, entremets individuels ou à partager...) et des compositions florales partout dans le magasin : il règne ici une atmosphère de gourmandise et de fête. Et pour cause : pour l'anniversaire de la pâtisserie, Franck Lannois a reçu plus de 150 personnes, clients, confrères ou personnalités locales, qui ont eu l'honneur de se voir offrir un café accompagné d'une viennoiserie.



Franck Lannois et des petits cakes citron tout juste sortis du four pâtissier...



La pâtisserie-chocolaterie de Saint-Denis (93) vend, depuis peu, des baguettes de tradition maison.

Visiblement, il a été très agréablement surpris par le succès de sa petite manifestation : « *Ce fut une belle cérémonie, qui a profité notamment de la visite de mon président local, Yves Devaux, et qui m'a donné l'occasion de recevoir de très nombreux témoignages de sympathie* » raconte l'artisan. Il faut dire qu'il avait bien fait les choses, avec panneaux de photos retraçant l'histoire de la pâtisserie, vidéo sur écran plasma et grande tente pour mieux accueillir les invités et les passants.

SAVOIR S'ADAPTER À DES PROFILS TRÈS DIVERS

Cette fête lui tient d'autant plus à cœur que dès l'âge de 13 ans, il a

rêvé de reprendre le flambeau de la boutique. Encore aujourd'hui, il ne se lasse pas d'y vendre ses pâtisseries et autres chocolats, même si le traiteur lui a apporté beaucoup de satisfactions aussi. Plus d'une fois, il s'est plié sans crainte à des commandes de buffets ou cocktails de 1000 ou 2000 convives. Et sans jamais faire appel à du tout prêt industriel.

“ la fabrication totale est un devoir ”

« Pour moi, la fabrication totale est une obligation, un devoir. Sinon, j'arrête le métier ! Car c'est que je ne suis plus pâtissier... » assène-t-il. Il se fait toujours plaisir en réalisant

