



L&A BERERD : UNE ACTUALITÉ DENSE POUR LA BOULANGERIE ROANNAISE

Fondée en 2012 par Alexandre et son épouse Ludivine, La boulangerie L&A Bererd, s'appuie aujourd'hui sur une équipe jeune et engagée, composée d'un pâtissier, d'une apprentie en pâtisserie, d'un boulanger, d'une apprentie boulangère ainsi que de trois vendeuses, tous mobilisés autour de la qualité des produits et du savoir-faire artisanal.

LAURÉAT DU CONCOURS DE LA MEILLEURE BAGUETTE À sa tête, Alexandre s'illustre régulièrement à travers les concours professionnels. Sa dernière participation au concours de la meilleure baguette de tradition française lui a permis de remporter le titre départemental, puis régional, avant de participer à la grande finale nationale à Paris, en mai 2025, sur le parvis de Notre-Dame. Cette dynamique se retrouve également au sein de l'équipe. Maëlle, apprentie boulangère, a récemment été récompensée en remportant le prix de la meilleure galette de la Loire, ainsi que le concours de la meilleure baguette de tradition française dans la catégorie apprenti.

PARTICIPATION À L'ÉMISSION DE « LA MEILLEURE BOULANGERIE DE FRANCE » Récemment, la boulangerie a participé à l'émission "La Meilleure Boulangerie de France", et vient d'être diffusée le jeudi 23 avril à 18h35 sur M6. Une expérience marquante qui met en lumière le travail de toute l'équipe, son exigence et sa passion du métier. Émission à retrouver en replay sur le site de M6. En parallèle, Alexandre a été récompensé par la CCI de Roanne en remportant le trophée du commerce. Cette actualité illustre une dynamique forte, entre projet familial, transmission, reconnaissance locale, concours de haut niveau et visibilité nationale !

Et si vous souhaitez rejoindre cette équipe dynamique ils sont à la recherche d'un boulanger.

INFOS PRATIQUES

L&A Bererd

3 rue Eugène Bichon - 42300 Roanne - 04 77 71 60 71

Ouvert du lundi au samedi - Fermé le dimanche

