

Le chef étoilé Nicolas Adam, qui officie à [LA VIEILLE TOUR](#) / T : 02.96.33.10.30 (siège à Plérin), va ouvrir une boulangerie. Il s'agira d'un établissement haut de gamme également salon de thé et bar à pâtes fraîches. Au restaurant, le pain est fait maison depuis longtemps. Des spécialités sont créées comme le pain à la cacahuète, à la saucisse de Morteau ou encore à la betterave rouge. Dans la nouvelle boulangerie dont l'ouverture est prévue mi-juillet, il sera possible de travailler, d'avoir accès au wifi, de recharger ses appareils. Un boulanger est en recrutement. 6 ou 7 desserts seront proposés, dont les pâtisseries brevetée éclair fermeture éclair et baba qui coule. 7 emplois au total seront créés.

[www.la-vieille-tour.com](http://www.la-vieille-tour.com)