Pas de pétrole, mais des idées, en France : en avant la baguette du motard !

écrit par Maxime Duval | 23 novembre 2016



Dans le Landerneau des motards de France et de Navarre, circule désormais cette nouvelle qui va révolutionner la Confrérie, allez savoir peut-être jusqu'à la Californie de Julien Clerc dans sa « Cavalerie » :

Boulangerie. Il invente la baguette du motard et fait le buzz

C'est avant tout un clin d'oeil. Aujourd'hui, avec sa baguette spéciale motard, le jeune boulanger Nicolas le Darz fait le buzz non seulement à Landerneau mais dans l'ensemble du territoire.

L'initiative

Nicolas Le Darz est installé comme boulanger à Landerneau depuis un an et un mois. Un chiffre 1 qui résonne comme le numéro 1 de la baguette du motard.

Comment ? La baguette moulée traditionnelle, symbole de la France, cette baguette que le monde entier nous envie ! Eh bien oui, elle s'adapte aujourd'hui au monde des motards grâce au jeune boulanger landernéen.

Fini la baguette découpée à la va-vite qu'on glisse en même temps que les croûtes et la mie qui se détachent, au fond du sac à dos ou des sacoches des motos.

Lire aussi : Boulangerie. Le secteur en pleine mutation

Pour mettre dans la sacoche

« Lorsque je faisais de la moto je galérais avec le pain, mais sans avoir forcément de solution. C'est en discutant avec un stagiaire, fan lui-même de moto, qui un jour m'a lancé un défi : faut que tu fasses un pain pour les motards, parce que mon père, qui est motard, n'arrive jamais à mettre la baguette dans son sac à dos. »

Sur le coup, Nicolas Le Darz est séduit par l'idée. « Ça a fait tilt! D'autant plus que ça peut convenir à tout le monde comme aux enfants qui viennent aussi chercher le pain et le mettent dans leur sac à dos. »

Oublié la mie qui sèche rapidement puisqu'on n'a plus besoin de la couper. Elle fait le même poids, la même taille, elle cuit sur la même plaque que les autres.

« Je fais chevaucher la baguette sur deux gouttières, je plie la pâte en deux et le tour est joué. J'aurais pu faire ça avec n'importe quel pain, mais la baguette restera toujours le symbole du pique-nique, la baguette moulée est unique.»

7 000 partages

L'aventure a commencé il y a une semaine. « Nous avons démarré avec six baguettes par jour, nous en sommes aujourd'hui à trente et pour ce week-end, j'en prévois au moins cinquante, sourit Nicolas, totalement surpris pour cet engouement. J'étais très loin d'imaginer un tel buzz. Nos amis motards adorent et adhèrent!»

Effectivement, dès que l'information est parue sur leur page Facebook, les partages et commentaires se sont affolés. « Les clients en parlent car ils trouvent ça rigolo. On est à plus de 7000 partages, 650 commentaires, s'amuse Muriel Le Darz, épouse du boulanger. C'est cool et ça dépasse ce qu'on aurait pu imaginer. »

Les partages ont si bien marché qu'à présent Nicolas et Muriel reçoivent des messages de la France entière. « Un site internet, qui vend du matériel pour motard, a même signalé sur son site que plus personne n'avait à se tracasser pour trouver un sac à dos qui accepte une baguette. Du coup, les commentaires viennent de partout, c'est incroyable… »

La baguette spéciale motard est, comme le commente Dom sur Facebook, « **une idée qui** va faire le tour du monde darz darz! »

Boulangerie Le Darz, 23, rue François Pengam, tél. 0298851232.

http://www.ouest-france.fr/economie/artisanat/boulangerie-il-invente-la-baguette-dumotard-et-fait-le-buzz-4624200

Landerneau! Le pays natal des Centres Leclerc.

Gageons qu'un de ces jours, le pays Bigouden va en décoiffer plus d'un en remettant à l'honneur cet autre symbole du Français baguette sous le bras, béret sur la tête.

Allez, Kenavo… Comme ne manque jamais de nous assurer « Armor », qui nous promotionnait sur ce blog dernièrement dans une idée survivaliste un <u>saloir esthétique</u> et fonctionnel.