

# Boulangerie honorée.

PHILIPPEVILLE - En décembre 1984, Pierre et Annie Mottet ouvraient une boulangerie à Cerfontaine, non loin de la place, dans le centre-ville. Au fil des ans, le commerce s'est développé. Aujourd'hui, après plusieurs transformations, la boulangerie est un espace très aéré et très lumineux où l'on peut se procurer pains, pâtisseries et glaces. Mme Annie Mottet précise : *«Les éclairs connaissent un franc succès, c'est un peu notre spécialité.»* Mais M. Mottet est aussi réputé pour ses gâteaux et ses charlottes. Le boulanger en est fier : *«Tous nos pains, baguettes et pistolets sont à base de levain naturel fait avec des ferments de culture bio, de l'eau de la fleur de farine. De plus, nous utilisons du sel marin non raffiné des marais salants du Midi.* Récemment la boulangerie Mottet a connu l'honneur de figurer dans le guide Gault et Millau.

Source : Vers l'Avenir 23 Janvier 2013