

BOULANGERIE-PÂTISSERIE CILLA

Un plaisir gustatif exceptionnel ■

CRÉE EN 2017 PAR FLORIAN CILLA À NANCY, LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE CILLA NE CESSE D'INNOVER EN PROPOSANT UNE PRODUCTION ALLÉCHANTE AUX REGARDS DES GOURMANDS. L'ENSEIGNE A SU IMPOSER SA GRIFFE EN REPRÉSENTANT PAR EXCELLENCE LE SAVOIR-FAIRE DE SON FONDATEUR ÉPONYME.



Florian Cilla est un passionné de boulangerie.

Ex-responsable de qualité marketing et informatique dans le secteur automobile, Florian Cilla, amateur de bon pain, décide de s'entreprendre dans le domaine en préparant un Certificat d'aptitude professionnel (CAP) en boulangerie. «*Un boulanger est tout d'abord un artisan de pains, des pâtes et des viennoiseries. En plus de la dextérité manuelle, la maîtrise et l'aptitude gustative développée constituent les principales caractéristiques de ce métier*», précise-t-il. Fidèle à la tradition française, l'entrepreneur est aussi reconnu pour ses touches créatives ainsi que le choix rigoureux de ses ingrédients. Le succès de sa pousse est ainsi renforcé par sa participation à l'émission de «*La meilleure boulangerie de France*» sur M6 et en remportant le premier prix de la meilleure galette feuilletée aux amandes de Meurthe-et-Moselle.

UNE BOULANGERIE-PÂTISSERIE DE QUARTIER

«*L'emplacement au 5 rue de Verdun fait de notre enseigne un commerce de proximité*», souligne l'artisan avant de poursuivre «*pour satisfaire nos clients, notre équipe, composée de sept personnes, travaille d'arrache-pied pour réaliser les différentes recettes.*» Les autres délices sucrés et salés proposés par l'enseigne diffèrent entre gâteaux, petits fours, pâtisseries, chocolats ainsi que divers snacks. Fort de son succès, le boulanger a réussi à se forger une belle réputation auprès des nancéiens et espère pérenniser son entreprise en proposant un panel plus large de ses confections.

Sofae ABRIGHACH