

# ANTOINETTE

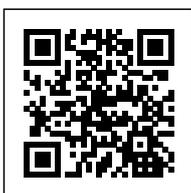
Posted on janvier 5, 2020 by Florence Breuil



Pain & Brioche

Category: [Boulangeries](#)

Tag: [Lyon](#)



« S'ils n'ont pas de pain, qu'ils mangent de la brioche ! » C'est sur cette légendaire citation, sans doute attribuée à tort à la reine Marie-Antoinette, que deux amis de longue date ouvrirent un jour à Lyon avec beaucoup d'humour « Antoinette Pain & Brioche ».

Agathe Simonnot et Cédric Alibert ont décidé d'inaugurer en 2016 leur première boulangerie rue Sébastien Gryphe dans le 7<sup>e</sup> arrondissement lyonnais, avant d'ouvrir quelque temps plus tard sur la Presqu'île, rue Hippolyte Flandrin, une deuxième adresse avec la même philosophie. Celle de se concentrer sur deux gammes de produits, du pain et des brioches, réalisés avec soin. Dans un climat bon-enfant, loin du schéma traditionnel des métiers de bouche.





















•  
Aux pains citoyens ! Chez Antoinette, tout est fait maison avec des farines bio. Sans que cela soit revendiqué. Pour autant ne cherchez pas, point de baguette ! Sur les étales, les miches sont au levain et on leur accorde le temps nécessaire à leur fermentation. Pour Cédric, celle-ci étant aléatoire, cela se retrouve forcément dans le pain. Il faut donc laisser la place au hasard...

































Vous pourrez vous faire un festin royal de leurs brioches traditionnelles saupoudrées de poudre de noisette ou, tradition oblige, de celles aux pralines. Et également y trouver des pâtes à tartiner (ou à dévorer à la petite cuillère) particulièrement addictives...



