



PAIN PUMPERNICKEL DE *LA BONNE PLACE*

D'origine allemande, le pain pumpernickel est fait de seigle et, dans sa version américaine, on y ajoute de la mélasse. C'est ce qui donne une riche couleur foncée à sa mie dense. Les artisans de *La Bonne Place · Boulangerie-Pâtisserie* utilisent aussi des graines d'anis dans sa préparation, ce qui lui confère un goût relevé et en fait le compagnon idéal des fruits de mer.