

# *Le dossier du Montagné*



**N**ous ouvrons notre premier dossier avec

un talentueux pâtissier : Jean-Claude Vergne

qui nous accueille aujourd'hui dans sa très belle

Maison « La pâtisserie de l'Église »

située dans le quartier de Belleville.



Jean-Claude Vergne avec  
l'une de ses spécialités :  
« la tarte rose d'été »

# Le dossier du Montagné : Jean-Claude Vergne



## Historiquement vôtre...

Cette pâtisserie a été créée en 1887. En 1983 Anne-Marie et Pierre Demoncey rachètent l'affaire.

En 1995, Jean Claude Vergne la reprend, en s'associant avec Clara et Laurent Demoncey.



Pâtisserie – Vergne - Demoncey – 10 rue du Jourdain - 75020 Paris

Membre depuis 2008

## Jean-Claude Vergne,

nous reçoit chez lui, impeccable dans sa tenue professionnelle siglée, nous passons par l'« entrée des artistes » nous allons découvrir l'univers

– Vergne - Demoncey –

D'emblée, on ne peut qu'être séduit par la décoration, les bonnes odeurs de pâtisseries et de chocolats.

L'établissement n'a cessé de se moderniser et Jean-Claude Vergne adore les innovations technologiques. Il est fier de la rénovation de sa pâtisserie entièrement refaite en 2012 alliant le charme de l'ancien avec une présentation moderne des produits.

Les ogives anciennes et les miroirs datent de 1887, au plafond, une fresque picturale d'époque donne du cachet à l'ensemble.

Le Laboratoire est assez spacieux, avec des plans en inox et en granit. J.C. Vergne nous explique qu'entre la boulangerie, la pâtisserie, le laboratoire et le fournil l'ensemble des locaux représente 680 m<sup>2</sup>.

