

JS²PR



La boulangerie Pitchoun fait un petit à Beverly Hills

Par **Sandra Cazenave** - 15 août 2018



Après Downtown, la boulangerie aux accents chantants va prendre d'assaut le Beverly Center. Installée à Los Angeles depuis trois ans, Pitchoun a ouvert lundi 13 août sa deuxième succursale. Elle y servira des viennoiseries, du pain croustillant, des salades et des sandwiches. Le lieu de 140 m², disposant aussi d'une terrasse extérieure, sera ouvert pour le petit-déjeuner et le déjeuner.

Dans un décor moderne, rehaussé par des oeuvres de designers français et une peinture de Hubert Poirot, Pitchoun offrira des recettes exclusives, dont le Beverly Lemon Turnover (une pate feuilletée, crème au citron) et le Paris-Beverly, un Paris Brest revisité.

Au menu, on trouvera également de nombreux plats et spécialités, allant du célèbre pan bagnat niçois à la tarte tropézienne en passant par le croque-monsieur. Tous les ingrédients utilisés sont locaux, bio ou issus de l'agriculture durable, selon le couple de propriétaires Frédéric et Fabienne Souliès.

Client: Pitchoun Bakery

Date: August 15, 2018

Infos pratiques

Pitchoun Bakery

Beverly Center

8500 Beverly Blvd, Los Angeles

Plus d'informations [ici](#)

Outlet: French Morning

Pageviews Per Month: 151,530



Pitchoun bakery makes a little in Beverly Hills

By **Sandra Cazenave** - August 15, 2018

After Downtown, the bakery with singing accents will storm the Beverly Center. Based in Los Angeles for three years, Pitchoun opened on Monday, August 13th its second branch. She will serve pastries, crisp bread, salads and sandwiches. The 140 m2 venue, which also has an outdoor terrace, will be open for breakfast and lunch.

In a modern decor, enhanced by works by French designers and a painting by Hubert Poirot, Pitchoun will offer exclusive recipes, including the Beverly Lemon Turnover (a puff pastry, lemon cream) and Paris-Beverly, a Paris Brest revisited.

On the menu, you will also find many dishes and specialties, ranging from the famous Pan-Bagnat Nice to Saint-Tropez pie and croque-monsieur. All the ingredients used are local, organic or from sustainable agriculture, according to the couple of owners Frédéric and Fabienne Souliès.

Practical information

Pitchoun Bakery

Beverly Center

8500 Beverly Blvd, Los Angeles

More information [here](#)

Client: Pitchoun Bakery

Date: August 15, 2018

Outlet: French Morning

Pageviews Per Month: 151,530