

20  
ans  
1999 2019

arnaud  
DELMONTELL

Pâtissier Boulanger

# La Gazette de nos 20 ans

## L'Edito d'Arnaud Delmontel



Cette année 2019 est une année particulière pour mes équipes et moi-même, car nous fêtons les 20 ans de notre Maison.

A l'aune de cet anniversaire, je mesure plus que jamais le chemin parcouru. Je repense souvent à mes années d'apprentissage !

À 16 ans, j'entrais dans le monde du travail chez M. Pradier, rue de Bourgogne à Paris. C'est chez lui que j'ai appris les valeurs de mon métier : rigueur, respect des produits, sens de l'effort et du travail, valeurs que je porte toujours en moi.

Depuis mes premiers pas et au fil des différentes maisons que j'ai fréquentées : Gérard Mulot, La Maison du chocolat, la Vieille France,...

j'ai perfectionné mon savoir de boulanger, de pâtissier, et de chocolatier !

Fabriquer du pain, à partir d'un mélange d'ingrédients aussi simples que de la farine, de l'eau et du sel, c'est magique ! Admirez une belle baguette tout juste sortie du four, l'écouter « chanter », la couper en deux encore brûlante pour sentir ses arômes de froment, la déguster... quel plaisir quotidien !

Quelle satisfaction pour moi de tourner du feuilletage avec un beurre d'exception, de le saupoudrer de sucre et de le plier pour le transformer en palmier, allumettes, millefeuille, de refaire encore et toujours ces mêmes gestes précis...

J'aime aussi travailler le chocolat le faire fondre, lui donner une forme, le faire briller, le transformer en ganache, glace ou mousseline... c'est tout un art !

20 ans déjà !

C'est grâce à vous, clients fidèles, ou de passage, voisins, amis, inconnus... Je vous adresse à TOUS UN GRAND MERCI !

Arnaud DELMONTELL



### 1<sup>er</sup> quartier

Naissance d'Arnaud Delmontel dans le 14<sup>ème</sup> arrondissement de Paris, en 1967.



### 1<sup>ers</sup> diplômes

À 16 ans, il obtient un BEP/CAP hôtellerie section cuisine. Il poursuit par un CAP Pâtisserie.



### 1<sup>ers</sup> coups de feu

Le restaurant de l'Hôtel Nikko à Paris, la Mère Blanc à Vonnas, l'Hôtel des Neiges à Courchevel, la Maison du Chocolat, les cuisines de l'hôtel Matignon où il devient pâtissier du Premier Ministre.



### 1<sup>ères</sup> créations

Chez Rollet Pradier puis chez Gérard Mulot, il y apprend son métier et ses valeurs : rigueur, respect des produits, sens de l'effort et du travail.



### La parenthèse anglo-saxonne

WholeFood's BakeHouse (Madison, Wisconsin USA) : pour la première fois, Arnaud se retrouve chef d'une brigade dont peu de membres sont professionnels. Un vrai challenge, de surcroît en anglais !



### Et puis la 1<sup>ère</sup> boutique...

À l'angle de la rue Navarin au 39 rue des Martyrs dans le 9<sup>ème</sup> arrondissement. Au début, la maison tourne avec un boulanger, une vendeuse et Arnaud qui jongle entre les différentes casquettes de pâtissier, vendeur et entrepreneur.



### Le logo

C'est un ami cher à Arnaud, Christophe Weiffenbach qui crée le logo en 2000 en s'inspirant du poinçon de l'artisan. Rose aujourd'hui, il fut rouge, puis chocolat.

# Arnaud DELMONTEL,



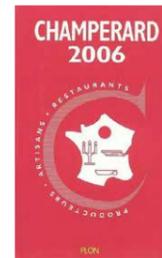
## La 1ère boutique 03-03-1999

C'est au pied de la Butte Montmartre, qu'Arnaud reprend l'affaire de M. Parrot. La boulangerie apparaît pour la première fois dans l'annuaire de la boulangerie de Paris de 1872-73, puis dans celui de 1875 sous le nom de Beaumont. Il s'agit d'un bâtiment de type haussmannien qui date de 1901. Sur le fronton de l'entrée est gravé dans la pierre «À la Renaissance – Pains français et Etrangers – Pains Chauds pour Diners- Pâtisserie fine « assortie »- Commandes pour la Ville »

# 1999

## La Forêt Noire 2005

C'est le fruit de sa rencontre avec **Emmanuelle Becquemin**, designer culinaire qui propose une autre lecture du grand classique de la pâtisserie française : recette allégée (mousse ricotta, griottes, biscuit chocolat et billes de chocolat croustillantes, confit de griottes), design épuré évoquant l'univers du végétal. À l'image des feuilles de la forêt, l'arabesque ne se positionne jamais au même endroit. Les entremets se ressemblent mais sont tous dissemblables, instaurant la notion de gâteau unique.



## Élu le Pâtissier de l'année 2006

par le **guide Champerard** : "Un itinéraire atypique pour ce pâtissier boulanger qui est allé faire son apprentissage dans les grands restaurants. Cela nous vaut de magnifiques gâteaux, des saveurs pures et marquées, et un destin qui s'annonce radieux."

# 2006



## La 2<sup>nd</sup>e boutique 2004

En 2004, Arnaud Delmontel s'installe sur un autre versant de la Butte Montmartre côté 18<sup>e</sup> arr. parmi les commerçants de la rue de Damrémont.

# 2004

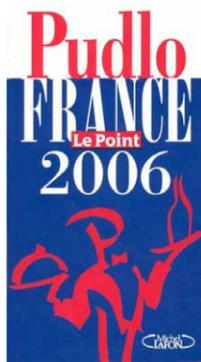


## La ChocoMiss 2005

La Choco'Miss est née de la rencontre d'Arnaud et du studio de graphisme Atomic Soda Design. Choco'Miss est un des premiers gâteaux s'inscrivant dans l'esprit des « toys » venus tout droit du Japon. Une gourmandise pop et graphique qui associe l'amusement, la forme au plaisir du goût ! La petite miss est tout aussi kawaii que délicate (crème légère à la framboise, ganache de chocolat noir, biscuit aux amandes) : une vraie « Miss à croquer ! »

# 2005

## Élu Boulanger Pâtissier de l'année 2006 par le Guide Pudlowski



«Boulangers sérieux sont légion, il épate son monde par son savoir-faire. Arnaud Delmontel, qui a travaillé chez Mulot dans le 6<sup>e</sup> et à Madison aux USA, monte désormais à l'assaut de la Butte, via la rue Damrémont. Ici comme là, il propose les mêmes arguments délicieux : **épatante baguette Renaissance** au sel de Guérande, pain forestier[...]chiboust aux fruits de la passion, ou bichon feuilleté au citron. Son riche croissant aux amandes est une merveille. Ses tartes aux fruits sont à fondre. Rien de ce que propose ce maître-artisan ne laisse étranger.»

## Le Salon du Chocolat 2006

Chaque année le Salon du chocolat présente les dernières créations à base de cacao et surtout, un défilé de robes en chocolat. Arnaud Delmontel a travaillé avec **Regina Reubens pour habiller Anne Roumanoff**.



## Le 1<sup>er</sup> macaron BIO équitable 2012

Arnaud a ouvert sa pâtisserie aux ingrédients bio et équitables d'Alter Eco, pour créer le 1<sup>er</sup> financier et le **1<sup>er</sup> macaron au chocolat bio et équitable**. Ces créations sont le résultat de l'association de deux passions, celle de la pâtisserie et celle des ingrédients de qualité respectueux de l'homme et de la planète.

# 2013

## La 4<sup>ème</sup> boutique 2013

En 2013, une nouvelle boutique prend place dans la rue calme du 9<sup>ème</sup> arr. au **45 rue de Douai**, non loin du boulevard Rochechouart et de la rue Blanche. À l'arrière de la boutique, l'atelier traite tous les jours les produits de notre carte déjeuner.



# 2012

## La boîte de macarons Miwa

2012

Illustratrice japonaise à l'univers original, **Miwa Goto** a été inspirée par les couleurs d'Arnaud Delmontel. Elle s'est amusée à tremper chaque lettre du nom de famille du pâtissier dans sa fantaisie créant un univers drôle et gourmand.



## La boîte de macarons Montmartre 2011

Agathe The Melon est une illustratrice parisienne, directrice artistique dans la publicité qui se nourrit de situations quotidiennes urbaines pour nous faire rire. «**Shopping Addict**», elle a imaginé avec Arnaud une scénette de la rue des Martyrs.

# 2014



## La boîte de macarons Maeva Tur 2015

Quand les macarons d'Arnaud Delmontel plongent dans l'univers de la lino gravure de **Maëva Tur**, cela donne un coffret gourmand et poétique. Diplômée en Philosophie de l'Art et Arts Appliqués, Maëva a imaginé un **monde onirique, inspiré de l'Art Déco** et du Symbolisme qui évoque la nature, les fruits, les fleurs : parfums souvent mis à l'honneur dans les macarons de la maison Delmontel.



## Le Pain BIO



Depuis 2016, Arnaud a fait le choix d'utiliser de la **farine issue de l'agriculture biologique** et reçoit l'agrément du **Bureau Veritas**. Il confectionne tous ses pains spéciaux à partir de farines BIO. En 2016 et en 2018, avec son équipe, il a participé au concours national du pain BIO. Sa tourte de meule et le pain à l'épeautre façonnés par ses boulangers ont été primés !



## Le macaron Ricorée® 2014

En partenariat avec la marque éponyme, Arnaud crée le 1<sup>er</sup> macaron à la ricorée en édition limitée (mai à septembre 2014).

# 2015

# 2016

# toute une histoire...



## 1<sup>er</sup> prix de la baguette de Paris 2007

En 2007, c'est la consécration pour sa baguette traditionnelle La Renaissance : elle obtient le prix de la meilleure baguette de Paris. Arnaud Delmontel sera donc le **fournisseur officiel du Palais de l'Élysée** durant cette année 2007. Aujourd'hui encore, elle est l'emblème de la maison, produite tous les jours de la semaine de 7h à 20h30.



## La 3<sup>ème</sup> boutique 2009

Premiers pas dans le quartier piéton du **17<sup>ème</sup> arr.** Arnaud Delmontel investit la dynamique rue de Levis avec une 3<sup>ème</sup> boulangerie-pâtisserie.



## La boîte de macarons ANDRÉ 2009

Depuis l'ouverture de l'Hôtel Amour, l'artiste parisien André, de son vrai nom André Saravia, graffeur dessinateur, et Arnaud sont désormais voisins et copains ! Il a alors illustré une boîte de macarons de son célèbre **Monsieur A**, personnage urbain, qui couvre les murs de la capitale depuis plusieurs années.

# 2007

## La Marquise 2007

Née du désir d'Arnaud de revisiter les grands classiques de la pâtisserie, cette marquise est habillée sobrement : la coque en chocolat est la réplique d'un tissu de **Judith Lacroix, créatrice de vêtements**, la crinoline est en meringue, sous son jupon : une ganache allégée au chocolat noisette et zestes de citrons confits.



# 2008



## Son livre : Intense Chocolat

Né de la rencontre entre Arnaud et David Batty, journaliste culinaire, l'ouvrage est sorti à Noël 2008 aux Éditions Solar. Il rassemble plusieurs recettes fétiches d'Arnaud. Il sera traduit en plusieurs langues.

# 2009



## Le SOPi - création coquine 2010

Imaginé par Amélie G, architecte designer, et confectionné par Arnaud Delmontel, le SoPi rend hommage au **quartier parisien de So(uth) Pi(galle)**, berceau de la maison Delmontel. Inspirés par les ondes libertines du coin, ils ont imaginé pour la Saint Valentin, un entremet pour deux qui invite à l'effeuillage et au partage. Sa dentelle de chocolat rouge se déshabille et sous sa robe noire, le piment d'espelette chatouille, titille, échauffe les esprits...

# 2010

## 1<sup>er</sup> prix du concours Stars et Métiers catégorie Innovation 2010

Le prix Stars & Métiers récompense les chefs d'entreprises artisanales pour leur réussite en matière d'innovation, de savoir-faire, de gestion des ressources humaines et de dynamique commerciale. C'est un prix qu'Arnaud a reçu avec sa femme avec beaucoup de joie et de fierté !



## 1<sup>er</sup> prix du meilleur Mille-Feuille

En 2010, le Mille-Feuille d'Arnaud est récompensé par le 1er prix au concours de la Fédération des Pâtisiers.

Le mille-feuille est composé d'une généreuse couche de crème vanille infiniment moelleuse et un feuilleté friable et croustillant.



## Les 17 talents du 17<sup>ème</sup> 2019

La Mairie du 17<sup>e</sup> a souhaité remercier 17 citoyens qui contribuent au rayonnement et au **dynamisme de l'arrondissement**. Arnaud Delmontel est fier de faire partie des 17 talents remarquables par un parcours scolaire, professionnel ou civique "exemplaire et inspirant".



# FABRIQUÉ À PARIS

## Le 1<sup>er</sup> prix du Label Fabriqué à Paris catégorie produits alimentaires 2018



L'objectif du label de la Mairie de Paris est de valoriser les entreprises qui **créent et fabriquent au sein de la Capitale**.

À l'occasion, Arnaud Delmontel a créé dans son atelier un **Pavé Parisien** revisité : un cake citron pavot sous la forme du pavé de granit utilisé pour bâtir les rues parisiennes.

## Les gâteaux Geek 2016

Lorsqu'un jour Fanny Bouton, reine des Geeks, rencontre le pâtissier Arnaud Delmontel, une petite idée germe dans sa tête : que pourrait bien être le goûter gastronome parfait ? Après plusieurs mois de collaboration Arnaud crée un trio de desserts aux allures geeks : le Dotsie (opera framboise), le Kawaii (mousse yuzu, caramel beurre salé, noisettes et biscuit cuiller) et le Hackaton (ganache chocolat, biscuit chocolat, noix de pécan caramélisées).



# 2017

# 2018

## La boîte de macarons Dorothea Renault 2016

"Quoi de plus parisien que des macarons ? Pour illustrer les boîtes des célèbres macarons Delmontel, quoi de plus joliment assorti qu'une parisienne ?" **Dorothea Renault** est illustratrice, elle croque Paris tout comme elle croque nos macarons et a dessiné le rendez-vous macaron, chez Arnaud Delmontel, de la balade montmartroise.



# 2019

## La boîte Aquarelle par Aurélie Sartres 2019

**Aurélie Sartres** est professeure de dessin mais aussi passionnée par la gastronomie. Habitée à croquer les brigades de restaurants, elle a illustré pour Arnaud Delmontel une boîte de macarons aux **couleurs aquarelles**. Cet habillage révèle toute la douceur et la gourmandise de croquer dans un macaron aux saveurs équilibrées.



# DE L'ÉPI À LA BAGUETTE



« **Enfin, le pain c'est toujours de l'eau et de la farine et pourtant ce métier n'a pas cessé de se réinventer !** »

« Je n'imaginai pas ma vie autrement. Je voulais un métier manuel car je n'avais pas de prédispositions pour l'école. Aujourd'hui je fais du pain et j'adore ça. »

Et pourtant... il est plutôt pâtissier Arnaud. Mais du jour où il découvre cette matière brute et authentique, il est séduit. Il se met à chiner et à collectionner affiches, encyclopédies, grimoires et recueils de recettes d'un autre temps. Ce métier n'a plus de secret pour lui.

« Le pain ça croustille, ça chante ! C'est un produit extraordinaire qui donne un beau spectacle et des émotions. J'aime l'histoire de ce métier, l'odeur du pain au levain. »



## Viron, notre meunier...qui ne dort pas

Située au cœur de la Beauce, la minoterie Viron, meuniers de père en fils depuis 6 générations, tourne sans relâche pour produire le « fluide » de notre boulangerie pâtisserie. Depuis l'ouverture de la rue des Martyrs en 1999, c'est par quintaux que la Maison Delmontel compte la farine livrée chaque semaine, dans ses trois fournils parisiens. Ce meunier vit avec passion un métier qui fait de lui notre premier fournisseur.



À 5 heures du matin, le fournil est déjà à température, notre boulanger, commence sa journée. Il prend le relais de son collègue, qui est là depuis minuit. Thomas s'apprête à produire environ 150 kg de pâte à Renaissance, notre baguette tradition. Il les divisera ensuite en plusieurs bacs qui fermenteront en chambre pendant 24 heures pour être façonnés le lendemain. Il est 6h20, le premier tapis de baguettes Renaissance vient d'être enfourné. Les Renaissance seront en boutique dès l'ouverture à 7h00.



La Baguette Renaissance (eau farine de froment et blé malté, levure et sel de Guérande) : recette créée par Arnaud, elle remporte le 1er prix de la meilleure baguette de Paris en 2007.



### LE SAVIEZ-VOUS ?

Autrefois, le boulanger réservait le pain du bourreau en le retournant sur le comptoir afin d'éviter de le vendre à quelqu'un d'autre. Depuis, cela ne se fait pas de retourner le pain.

## Du beau, du bon, du bio !

« J'ai lancé une gamme de pains biologiques avec l'aide de mon meunier. » La minoterie Viron a repris en 2013 le Moulin de Saumeray. Ce moulin possède 3 meules de pierre et respecte la méthode traditionnelle de mouture. La farine Bio est écrasée à la meule de pierre, cela permet de garder toutes les qualités nutritives des céréales et une meilleure qualité gustative. Notre gamme de pains spéciaux bio est certifiée AB BIO par le Bureau Veritas. Toutes les graines que j'utilise sont désormais issues de l'agriculture biologique. Toutes nos farines sont 100 % françaises.



Tous les jours nous vous proposons une baguette chaude et craquante en continu de 7.00 à 20.30 et des pains spéciaux fabriqués avec de la farine 100% française !

# CRÉATIONS EN TOUTE SAISON

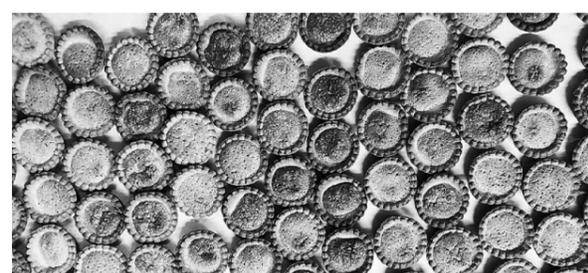


Deux fois par an, Arnaud Delmontel propose des créations selon la saisonnalité des produits. Pas de fraisier ou de tarte framboise pour nous en hiver mais des entremets au chocolat ou aux marrons qui réconfortent lors des journées automnales. Avec l'aide de son équipe et de sa femme ce sont des collections toujours gourmandes qui prennent place dans les vitrines de ses boutiques. Des produits qui font du bien : ni trop salés, ni trop sucrés, les produits d'Arnaud ont le goût de ce qu'ils sont.

**Offrir du bon, du beau, du généreux et des créations joyeuses !**



Arnaud a constitué un fond d'une centaine d'ouvrages sur la boulangerie et la pâtisserie dont certains sont très anciens : L'Art de la Boulangerie par M. Malouin, 1767 ; Mouture des grains pendant le siège de Paris 1872. Il collectionne aussi de vieux moules à pâtisserie en cuivre, des moules à chocolats, boudoirs, moules à bavarois, à glace comme patrimoine symbolique de l'artisanat pâtissier.

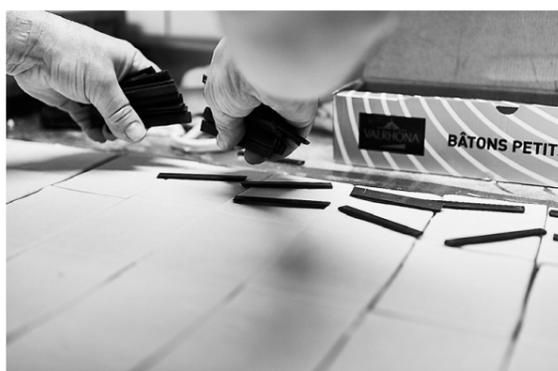


**La philosophie d'Arnaud : associer plaisir et bien-être et faire de son artisanat une source de petits bonheurs au quotidien.**



## Fruits de saison

La sélection des matières premières se fait selon les saisons, au regard de leur provenance et de leur qualité. Arnaud met un point d'honneur à minutieusement sélectionner des matières premières de qualité. C'est notamment pour cela qu'il travaille avec du chocolat Valrhona ou encore du beurre AOP Poitou-Charentes. Arnaud a tenu à rencontrer ces producteurs notamment ceux qui le fournissent en pommes et poires BIO pour la réalisation de ses tartes ou bien pour réaliser la compote des chaussons aux pommes.

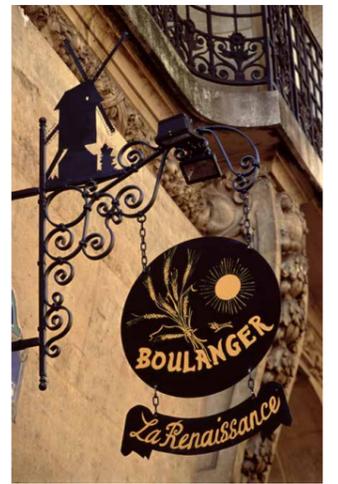


**« Dans chacune de mes recettes, j'essaie toujours d'alléger en sucre et en sel et en compensant par d'autres ingrédients, pour garder la texture et le goût. »**

# DES MÉTIERS, DES HOMMES

Il y a 20 ans, Arnaud Delmontel reprenait «La Renaissance», boulangerie pâtisserie fondée en 1875. Il démarre alors avec un boulanger et une vendeuse. Quelques années plus tard, il reprend une deuxième boutique. Très vite, l'effectif grimpe : Arnaud recrute, forme, construit son équipe, il est «au four et au moulin» ! L'entreprise se structure petit à petit : elle compte une trentaine de salariés, avec des responsables de fabrication, secondés d'adjoints, des vendeuses et responsables de boutiques. La promotion interne est largement favorisée. Valérie, sa femme, rejoint l'entreprise pour développer l'offre commerciale, les cartes des saisons, la communication. La Maison Delmontel est à ce jour une entreprise artisanale à taille humaine mais en plein développement !

Arnaud et Valérie ont fait le choix de reprendre des affaires proches géographiquement, leur permettant d'être sur place rapidement, d'être présents dans leurs boutiques et d'être proches des salariés. Ils ont choisi de garder une dimension artisanale, humaine, proche des clients. Ils sont plus que jamais attachés à la qualité et au travail de leurs équipes !



## Transmettre

Pourquoi ce choix d'accueillir des apprentis chaque année ?

J'ai fait ce choix par amour de la transmission du métier. J'ai envie de transmettre aux jeunes toute l'expérience que j'ai pu accumuler dans mon parcours professionnel. Cette fonction me permet également de donner une perspective, de l'ambition, le goût du travail à des jeunes qui sont parfois en perte de repères. Leur réussite professionnelle future leur appartient bien sûr, mais c'est toujours valorisant de se dire que l'on a apporté une pierre à l'édifice de ces bâtisseurs de demain, nos futurs artisans.



« **Savoir-faire, faire faire, faire savoir** »  
tel est l'adage de la Maison Delmontel.

## Quelques témoignages...

« Depuis mon installation il y a 20 ans, j'ai formé plus de 70 apprentis dont certains se sont installés ou sont employés dans des Maisons prestigieuses. C'est une grande fierté pour moi. »

Arnaud Delmontel

« Je me rappelle très bien de mon premier jour. Le premier travail qui m'a été confié était de pocher des chouquettes : je me souviens que j'en avais mis partout, j'étais complètement débordé !

Aujourd'hui je me rends compte du chemin parcouru (je sais parfaitement pocher les chouquettes !!), grâce aux chefs qui ont su me consacrer du temps. »

Léo, apprenti pâtissier 2015-2017

« J'ai apprécié la diversité des techniques et des produits que j'ai vu chez vous, qui me servent encore aujourd'hui, et que j'ai transmis à mon tour. »

Benoit est entré chez nous pour un Cap connexe en 1 an de 2006 à 2007.  
Ensuite il est parti en Chine comme pâtissier.

« C'est grâce à lui, que je suis devenu boulanger. Je suis très attaché à cette Maison pour laquelle je travaille depuis 20 ans !!! »

Arnaud a embauché Thomas à l'issue de son apprentissage (1999-2000), en tant que Boulanger. Thomas a participé au concours de la meilleure baguette en 2007, l'année où nous sommes arrivés 1er et avons servi la table de l'Élysée !



« J'ai beaucoup appris dans votre Maison. Le nom de Delmontel est aussi connu ici en Allemagne. Mon patron est fan de vous. Je profite tous les jours de ce que j'ai appris chez vous, surtout pour la pâtisserie fine. »

Pauline est entrée chez nous pour un CAP pâtisserie de 2009 à 2010.  
Elle travaille en Allemagne pour la boulangerie «Restez» à Kiel.





# ...que sont-ils devenus ?

Guillaume Sanchez a obtenu son CAP de pâtissier chez nous. Il a travaillé chez Ladurée, Dalloyau. Il participe à l'émission Top Chef puis ouvre son propre restaurant (1 étoile Michelin).



« Au début c'était très dur. Je me souviens de mon premier jour : j'avais réalisé des croissants aux amandes. J'ai bien appris les bases, c'était très bien. J'ai apprécié passer un an à l'Entremet et un an au Tour, cela m'a permis de voir plein de choses différentes sur le métier. Vous avez toujours été là pour moi, et vous m'avez toujours laissé m'exprimer, ce que j'ai vraiment apprécié. »

François a fait son apprentissage en pâtisserie chez nous de 2015 à 2017.



Arritea est entré chez nous pour une mention complémentaire en septembre 2013. Après son passage chez nous, il a passé un BTM au Royal Monceau. Il a été ensuite embauché comme Chef de poste à l'Hôtel Meurice, où il est devenu bras droit de Cédric Grolet.



« C'était une bonne Maison, avec de bonnes recettes. Il y avait un bon esprit d'équipe. Vous laissez beaucoup d'initiative à vos ouvriers, ce que j'ai apprécié. Vous nous faisiez confiance, et vous m'avez donné l'opportunité de prouver ce que je savais faire. Je me souviens que pour Pâques, vous m'aviez demandé de faire une grosse pièce en chocolat. J'ai fait un énorme aquarium, j'ai utilisé 56kg de chocolat, je m'en souviens encore !!... »

Alice est entrée chez nous pour un BTM en septembre 2010. Elle est devenue Chef pâtissière à la Réunion pour Coco Cannelle, durant 3 ans. Elle y encadrait 10 personnes. Puis elle est partie à Sydney et à Melbourne. Aujourd'hui elle travaille à Toulouse.



## La Maison Delmontel c'est aussi...



### ...des ateliers Boulangerie avec Arnaud

Arnaud accueille régulièrement des groupes scolaires du quartier pour faire découvrir son métier et peut-être, qui sait, susciter des vocations...Il leur explique chaque étape de la fabrication du pain et chacun façonne sa baguette avec laquelle il repartira fièrement sous le bras le soir venu !



### ...un engagement pour valoriser les invendus

Avez-vous déjà pris des mesures contre le gaspillage ?

Nous mettons un point d'honneur à ajuster au mieux les quantités produites par rapport aux ventes envisagées (mais ce n'est pas une science exacte!). Quand les produits fragiles restent invendus (c'est à dire tous les soirs pour le pain, la viennoiserie, la sandwicherie...), nous les donnons le soir-même dans des paniers grâce au programme TooGoodToGo. Les utilisateurs de l'appli récupèrent les produits après la fermeture de notre boutique dans un panier d'une valeur marchande de 12€.

Tout produit imparfait à l'aspect est-il jeté sachant que vos produits sont de réputation haut de gamme ? Sinon, que faites-vous des pertes ?

Les produits qui présentent des défauts légers de fabrication sont parfois mis en vente quand cela n'affecte pas la qualité du produit. C'est aussi le propre des produits faits artisanalement : les produits ne sont pas toujours identiques. Si un gâteau est légèrement abimé, on le découpe et on le propose en dégustation, mais si un produit est vraiment raté (trop cuit, trop abimé ...) alors il est jeté.



Faites-vous don de vos surplus à des associations d'aide alimentaire ou est-ce trop compliqué ?

Oui la Croix Rouge passe régulièrement ainsi que les paroisses voisines, mais ce n'est pas forcément tous les jours. Ce qui est compliqué, c'est de ne pas pouvoir garantir une quantité exacte, donc certaines associations ne sont pas intéressées. Par ailleurs, nous ne pouvons pas leur livrer nos invendus, il faut qu'elles se déplacent...

## Du beau, du bon, du bio

Toujours plus de BIO : nous mettons tout en œuvre pour proposer plus de produits issus de l'agriculture biologique. Nous avons pour projet une offre plus végétarienne, pauvre en gluten, de proposer toujours et encore plus de produits bons pour le corps et respectueux de l'environnement !



Saint-Honoré Rose 2012

Croissants Olives 2010

Hiver 2008

Bombe aux marrons 2010

Le Royal 2009

Saint-Valentin 2009

Oeuf Aquarium 2010

Bigoo Mangue Framboise

Art Déco 2014

Baguette Courges

Shérazade 2011

Tarte Thé Matcha 2012

Le Coeur 2011

Love cube 2007

Cappuccino

Pain écossais 2011

Galette Moustache

Litchi-fraise

Fraisier

Tarte soufflée groseille

Oeuf Galaxy 2006

Tarte carré Fraise Pistache 2012

Pain de Seigle

Seigle Orange

Saint-Valentin 2008

Pain chalah 2011

Macaron framboise vanille

Yuzu Cube

Le Rio 2013

le 2010

Bûche Vallée 2012

Dôme 2013

Vacherin 2011

Couronne de Noël 2012

Couronne sarrasin 2011

Marguerite 2011

Pain à l'épeautre 2016

Le Fiesta 2013

Tarte aux agrumes 2013

Banane Choco

Les Macaronies

Bûche Galaxy 2013

Vacherin Spécious 2010

Condorcet Feuille 2013

Opéra fruits rouges estragon 2012

### 20 ans de créations gourmandes...

Tarte liegeois 2013

Egg Ball Chair 2009

Confetti 2011

Feuilleté seigle miel

Sablés

Tarte fine aux pommes

Marguerite 2014

Baguette Tournesol

Chiboust Rhubarbe

Tarte Coco

Tartelette fraise