

jolie miche

BOULANGERIE
GOURMANDE

JOLIE MICHE, UNE BOULANGERIE
GOURMANDE À DÉCOUVRIR AU CŒUR
DU 17^{ÈME} ARRONDISSEMENT

*Derrière ce nom espiègle qui fera sans aucun doute sourire
se cache une bande de copains amoureux du bien-manger,
bien décidés à régaler ce quartier en pleine mutation,
entre Epinettes et Batignolles.*

L'HISTOIRE

Originaire de Lyon, Matthieu Dalmais rencontre Jules Taurinya sur les bancs de l'Institut Paul Bocuse. Bachelor en poche, c'est à Paris qu'ils se retrouvent pour démarrer leurs carrières respectives : Matthieu au sein des pâtisseries Cyril Lignac aux côtés de Benoit Couvrant, Jules au développement des restaurants Upper Café aux côtés de ses frères Sébastien et Alexandre.

Leur point commun ? Pour eux, la famille c'est sacré ! Et les grandes tablées qui accompagnent les réunions familiales bien sûr ! Forts de leurs expériences respectives, Matthieu, Jules, Sébastien et Alexandre identifient rapidement les besoins des professionnels de la restauration et mettent le doigt sur un problème récurrent : comment s'approvisionner en pains, pâtisseries et viennoiseries de qualité, à des prix acceptables et sans problème de livraison et de stock ?

L'idée d'un projet commun grandit...

“Que tout le monde ait du pain de qualité, sain, à sa table”

Ils se rendent rapidement compte que ce problème concernent également tous les consommateurs. Bien que le pain soit la base de l'alimentation de notre civilisation, **symbole de partage, de terroir et de savoir-faire**, il n'est plus si facile de trouver des produits réellement artisanaux sur le marché de la boulangerie-pâtisserie, au détriment de la santé publique.

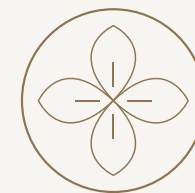
“Que tout le monde ait du pain de qualité, sain, à sa table”, voilà la mission que se fixe le quatuor avec Jolie Miche.

Dans le sillage des néo boulangers, ils créent ce commerce au coeur du 17ème arrondissement de Paris, pour **rendre sa juste place à la boulangerie** et s'inscrire dans ce cercle vertueux du “mieux manger”.



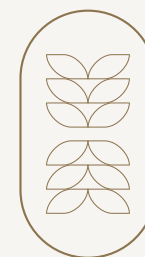


LES VALEURS



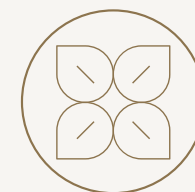
LA BIENVEILLANCE

Accueillir ses clients avec gentillesse et générosité, partager le savoir-faire de toute une équipe, offrir un cadre de travail agréable et motivant à ses salariés, respecter et collaborer avec ses fournisseurs, c'est de cette manière que Jolie Miche souhaite transformer l'image parfois ternie de la boulangerie-pâtisserie.



L'ÉQUILIBRE

Avec des saveurs travaillées avec justesse, des matières premières soigneusement choisies pour leur valeur nutritionnelle et gustative, Jolie Miche propose des produits simples et sains, à contre-courant du "toujours plus" de ces dernières décennies, dans une approche raisonnée tout en restant gourmande bien sûr !



LE PLAISIR

Une boulangerie, certes, mais une boulangerie gourmande ! Avant toute chose, on vient chez Jolie Miche pour se faire plaisir et pour assouvir sa gourmandise, en étant bien accueilli et en découvrant de bons et beaux produits créés par une équipe de passionnés. Pour passer un bon moment tout simplement !

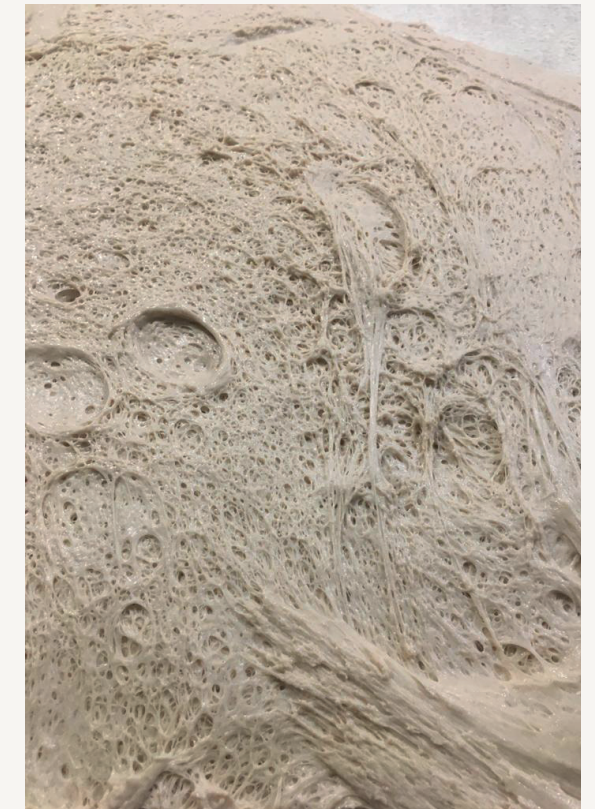
LA VISION DE LA BOULANGERIE PAR JOLIE MICHE

jolie miche

Un nom espiègle qui prête à sourire... On parle ici pourtant de la **beauté du pain**, de ce geste un peu magique de la scarification du pâton avant sa cuisson qui, quelques minutes plus tard, laissera la place à tantôt une fleur, tantôt un quadrillage. La marque de fabrique de l'artisan, ce qui rend son pain **unique**, ce sont ces dessins dans la croûte que l'on retrouve dans le logo de Jolie Miche, aussi fins qu'une lame de cutter. Le pain est donc au cœur de ce nouveau commerce, qui entend mettre en avant le pain au kilo sous forme de miches, mais également proposer une belle baguette de tradition.

BOULANGERIE GOURMANDE

Procurer du plaisir à ses clients est primordial pour toute l'équipe. Alors **pas question de délaisser la gourmandise !** Jolie Miche offrira une belle gamme de pâtisseries, car ne l'oublions pas, Matthieu Dalmais est d'abord un chef pâtissier expérimenté qui aime les produits simples, mais très bien exécutés. Amoureux du pain (il a suivi les stages de Roland Feuillas et de Bro Bread notamment), il souhaite également mettre en avant la viennoiserie, cette discipline à la frontière commune entre la boulangerie et la pâtisserie.



DES FOURNISSEURS AU CŒUR DU PROJET

Au commencement de Jolie Miche, il y a **des rencontres** avec des producteurs de matières premières.

Que ce soit les farines des Moulins Viron, les fruits secs de la Réserve de Cérès ou encore des fruits venant de maraîchers de Seine et Marne, chaque ingrédient qui rentre dans le laboratoire de Jolie Miche fait l'objet d'un échange et d'une réelle collaboration avec son producteur.

Pour sans cesse découvrir de nouveaux produits, **nourrir la créativité** de l'équipe et proposer aux clients une offre de saison fréquemment renouvelée.

Et puisque l'identité unique des produits français est primordiale, Jolie Miche adhère au Tour des Terroirs, une association qui a pour vocation de faire rayonner le potentiel gastronomique et culturel des régions de France.

UN LIEU DE QUARTIER

Située au **176 avenue de Clichy**, Jolie Miche s'insère entre les quartiers Bagnolles et Epinettes, à quelques pas du parc Martin Luther King.

A l'interface de deux quartiers et à la croisée de plusieurs types de clientèle, aussi bien des familles que des jeunes actifs ou encore des voyageurs d'affaire, la boutique se veut **un lieu de vie du 17ème arrondissement**, tout au long de la journée, aussi bien pour le petit-déjeuner que pour le repas de midi ou le goûter de sortie d'école. Elle proposera également des brunchs le dimanche matin pour les lève-tard !

LES PRODUITS

LE PAIN

Épeautre, petit épeautre, khorosan... Ces céréales un temps oubliées sont travaillées aujourd'hui **en culture biologique** par les Moulins Viron. Leurs magnifiques farines de meule T80 et T110 seront utilisées dans le laboratoire de Jolie Miche pour confectionner des pains au levain, en fermentation longue (de 12 à 18 heures) vendus au poids et qui se conservent plusieurs jours. Un travail attentif d'artisans boulangers, dans le respect des matières premières et des rythmes de la panification, mais **à la portée du plus grand nombre**, avec des prix à partir de 9€ le kilo. Et bien sûr, une baguette tradition du jour pour les inconditionnels !



LES VIENNOISERIES

Un temps délaissé par les professionnels, **le travail du tourage** aura une place de choix dans les vitrines de Jolie Miche : croissants, pains au chocolat bien sûr, mais également roulés à la cannelle, pains suisses, danishs et d'autres produits de viennoiseries suivant les saisons. Une gamme simple et lisible pour faire re-découvrir aux consommateurs la saveur et le croustillant incomparables des viennoiseries maison.



LE SNACKING

Jolie Miche se veut un lieu de gourmandise tout au long de la journée y compris pour le déjeuner. Ainsi, pour compléter ses gammes de produits traditionnels d'une boulangerie-pâtisserie, l'équipe proposera une gamme complète de **sandwichs** (parisien, campagne..), de **focaccias**, de **quiches** mais également des **plats à emporter concoctés sur place**. De quoi régaler les habitants du quartier ou les gens de passage, quel que soit leur régime alimentaire.



LA PÂTISSERIE

Lors de sa première expérience en tant que stagiaire-pâtissier dans l'équipe de Claire Heitzler au restaurant Lasserre en 2012, Matthieu Dalmais a appris l'importance du **produit** et de l'équilibre dans la construction d'un dessert, d'une pâtisserie.

En élaborant les 20 recettes du livre "Comment j'ai dégusté mon gâteau, quand nos sens nous l'expliquent" (Marion Thillou, éd. First) paru il y a un an, il nous présente la **dimension sensorielle de la dégustation de pâtisserie** et de quelle manière chacun des cinq sens joue un rôle dans le processus de création d'un gâteau. Une tarte au citron meringuée pleine de pep's pour **réveiller les papilles** côtoiera donc dans la gamme des pâtisseries permanentes un Paris-Brest **tout en texture**, un éclair dont le parfum variera avec les saisons, mais

aussi un entremets chocolat au **visuel précis**. D'autres pâtisseries au gré des saisons jalonneront l'année: de l'indispensable galette des rois toute amande au fraisier annonciateur du printemps, sans oublier les tartes aux fruits de saison, le Saint-Honoré, le cake marbré ou encore les cookies. Un millefeuille **dressé minute** pour 200% de croustillant viendra agrandir la gamme des grands classiques de la pâtisserie que Jolie Miche entend mettre en valeur. Et bien sûr, comme pour la gamme de boulangerie, une attention particulière sera portée aux matières premières, avec des farines sans additif notamment.

À VENIR...

Premiers temps forts qui succéderont à l'ouverture de Jolie Miche, les fêtes de fin d'année verront la présentation de la **bûche signature** (pssst, il paraît qu'il serait question de ...) et de la **galette des rois**.

Cette pâtisserie "**ultra sensorielle**" et uniquement disponible en janvier mettra en valeur le travail d'une céramiste francilienne, Nathalie Penders, qui interprètera tout en douceur le logo Jolie Miche. Avis aux collectionneurs !

& BIENTÔT ÉGALEMENT :

les brunchs du dimanche,
les happy hours gourmands,
et les cours de boulangerie-pâtisserie ...



jolie miche

BOULANGERIE
GOURMANDE

176 avenue de Clichy 75017 Paris
www.joliemiche.fr @ @joliemiche.boulangerie

contact presse

Marion Thillou - marion@honorevousguide.fr | 06 48 89 75 54