

# jolie miche

BOULANGERIE  
GOURMANDE

**jolie miche**, UNE BOULANGERIE  
GOURMANDE À DÉCOUVRIR AU CŒUR  
DU 17<sup>ÈME</sup> 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 Couvrand, Jules au développement des restaurants Upper Café avec ses frères Sébastien et Alexandre. **Leur point commun ? Pour eux, la famille et les grandes tablées qui les accompagnent, c'est sacré !** Forts de leurs expériences dans l'univers de la gastronomie, Matthieu, Jules, Sébastien et Alexandre identifient rapidement les besoins des consommateurs qui, plus informés et soucieux de leur santé, souhaitent retrouver un accès facile à des produits de boulangerie-pâtisserie plus sains tout en restant accessibles et savoureux. **L'idée d'un projet commun grandit...**

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

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 au détriment de la santé publique.

Un problème qui concerne également les professionnels de la restauration : comment s'approvisionner en pains, pâtisseries et viennoiseries de qualité, à des prix acceptables et sans problème de livraison et de stock?

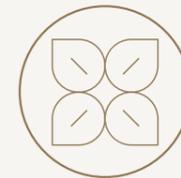
“Que tout le monde ait du pain de qualité, sain, à sa table”, voilà la mission que se fixe le quatuor avec **jolie miche**.

Dans le sillage des néo boulangers, ils créent ce commerce au cœur 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



### LE PLAISIR

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



### L'ÉQUILIBRE

À l'aide de matières premières soigneusement choisies pour leurs valeurs nutritionnelle et gustative et des saveurs travaillées avec justesse, **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 !



### 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. C'est de cette manière que **jolie miche** souhaite transformer l'image parfois ternie de la boulangerie-pâtisserie.

# 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, façonnées à partir de farines certifiées biologiques, après un processus de fermentation longue sur levain naturel.

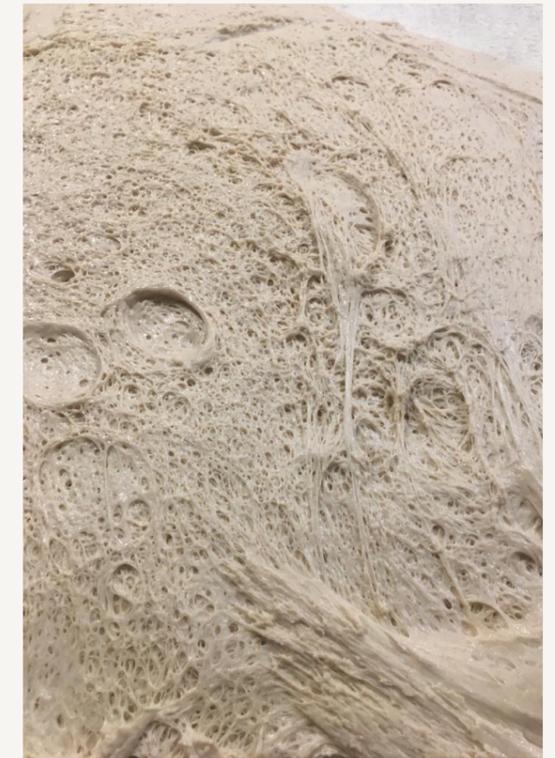
Amoureux du pain (il a suivi les stages de Roland Feuillas et de Bro Bread notamment), Matthieu Dalmais souhaite également mettre en avant la viennoiserie, cette discipline à la frontière commune entre la boulangerie et la pâtisserie.

### BOULANGERIE GOURMANDE

Procurer du plaisir à ses clients est primordial pour toute l'équipe. Alors **pas question de délaissier 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. Les saisons et les grandes dates de festivités gourmandes donneront le rythme de la carte des pâtisseries.

On y retrouvera des classiques indémodables, retravaillés parfois avec de nouveaux ingrédients, pour encore plus de découvertes gourmandes !



### DES FOURNISSEURS AU CŒUR DU PROJET

Au commencement de **jolie miche**, il y a **des rencontres** avec des producteurs. 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 Bataignolles 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, et **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 !



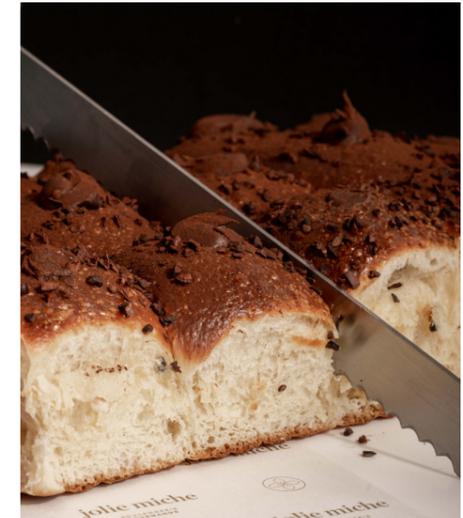
### LES VIENNOISERIES

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..), **focaccias**, **quiches** mais également des **plats à emporter**, **le tout concocté 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.

Avec son insert de praliné amandes et noisettes à l'ancienne et ses éclats de fruits secs torréfiés, **un Paris-Brest extrêmement gourmand et tout en contraste** viendra taquiner vos papilles, aux côtés d'une tarte au citron

meringuée pleine de pep's. Sans oublier l'éclair dont le parfum variera avec les saisons, ou encore l'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.



jolie miche

BOULANGERIE  
GOURMANDE

176 avenue de Clichy 75017 Paris  
[www.joliemiche.com](http://www.joliemiche.com) @ @joliemiche.boulangerie

**contact presse**

Marion Thillou - [marion@honorevousguide.fr](mailto:marion@honorevousguide.fr) | 06 48 89 75 54