



ERIC KAYSER
ARTISAN BOULANGER
— PARIS —

**LE PAIN EST
UN SYMBOLE DE
NOURRITURE
DONC DE VIE !**



LE GRAND DÉFI SANS EXCLUSION

**Ceci n'est pas
une fiction mais
une nouvelle !**

→ 3 options 3 possibilités de lecture :

1. Lecture rapide en écrémage, en recherche de l'essentiel
2. lecture rapide intégrale en Y, en quête des mots qui informent
3. lecture classique intégrale, + de 5 minutes si affinités

QUE FAITES-VOUS MONSIEUR KAYSER ?

La toute nouvelle boulangerie pilote de la rue de l'Echelle d'Eric Kayser, artisan boulanger engagé, se trouve à deux pas de la Comédie Française, du Louvre, et de l'église Saint-Roch – En 1204 le boulanger

Renold Cherins et son épouse Sibille construisent au milieu des moulins une chapelle en l'honneur de Saint Honoré, patron de la Picardie d'où venait le blé à moudre, qui devint le patron des boulangers.

L'ENGAGEMENT

Restons conscients, devenons meilleurs. Le hasard a voulu qu'Eric Kayser, artisan boulanger, et moi-même nous nous croisions après tant d'années, dans un train en partance pour la Nature. Je n'ai ni supplié ni persuadé, j'ai parlé beaucoup...

Si vous deviez faire des reproches, c'est uniquement à moi que vous devriez les adresser. Il n'y a aucun intérêt financier dans cet engagement plutôt un investissement pour de nobles causes, celles d'autrui. J'ai une mission temporaire, sachez que Maryse Masse en a accepté immédiatement l'idée. Maryse est toujours en charge de la communication de la Maison Kayser.

Pour vous répondre :
frederickgrasserherme@gmail.com

Après 6 mois passés dans l'armée au Liban, puis 5 ans au sein des Compagnons du Tour de France, Eric Kayser comprend que l'amour du pain est indissociable de la vie en communauté.

C'est ainsi que naîtra la philosophie de la Maison Kayser : une passion partagée pour la boulangerie, l'amour du travail bien fait, l'adhésion de chacun à un projet commun. Vous comprendrez mieux son engagement pour les autres.

Eric Kayser © Stéphanie Fraisse



KAYSER S'ENGAGE !

ET RALLIE LE MOUVEMENT WITH LOVE ALLERGEN FREE ET OSE DANS SA BOULANGERIE PILOTE LA VENTE DE PAINS LIBRES DE GLUTEN



EK est le premier à oser le libre de gluten pour le bien-être des intolérants et de tous dans sa boulangerie traditionnelle de la rue de l'Echelle. Pour en faire une réalité, EK rallie le mouvement WITHLOVE-ALLERGENFREE créé par Nadia Sammut – ne supportant plus de se priver du plaisir de manger – et fait appel à ses compétences, à son vécu. Elle sera accompagnée dans cette quête d'un biologiste de formation, expert avéré aux besoins de ce marché émergent.

www.withlove-allergenfree.com

*Suivez le mouvement de Nadia Sammut
© Stéphane Barbato*



WITHLOVE-ALLERGENFREE est une association véhiculant à travers ses actions de sensibilisation, une philosophie d'intégration sociale des personnes intolérantes et allergiques alimentaires, par le plaisir de manger, de cuisiner et de partager en toute sécurité. Nadia Sammut propose une formation et un accompagnement privilégié pour toutes personnes qui, comme EK émettent le souhait de s'engager dans cette démarche.

Les Américains et les Britanniques trouvent normal d'afficher un régime restrictif alors que les français voient d'un très mauvais "œil" les interdits alimentaires, qui impliquent

pour certains d'affronter l'exclusion ou un retrait volontaire.

Helmut New Cake, ouvrira la voix dans un lieu 100% sans gluten voulant offrir à tous les gourmands, intolérants ou pas, la première pâtisserie sans gluten de Paris, suivra NOGLU, le tout premier restaurant sans gluten et engagé WITHLOVE-ALLERGENFREE. Même les plus grandes enseignes se sentent concernées par l'accueil d'une clientèle en demande de produits et de farines sans gluten certifiés : le Mandarin, le Fouquet's, le Royal Monceau proposent des menus ou des formules à leurs cartes.

NON AU GLUTEN, OUI A LA GOURMANDISE

ALLER PLUS LOIN POUR L'ENGAGEMENT EFFRONTÉ QUE
S'EST FIXÉ ERIC KAYSER POUR LE LIBRE DE GLUTEN

LIBRE DE GLUTEN

Vivre sans gluten n'est pas vivre sans plaisir. Du pain et des pâtisseries de boulangerie pour tout le monde, sans exclusion. C'est l'engagement effronté que s'est fixé Eric Kayser.

Il a osé aller plus loin, il le dit et le fait. Il a tout spécialement aménagé au premier étage de son pilote, un espace pour la production libre de gluten. Cette initiative courageuse implique vigilance et elle permettra aux personnes intolérantes au gluten d'aller chercher leurs pains frais tous les jours, normalement.

Coeliaque : Que signifie ce mot scientifique précisément ? C'est le nom savant pour définir cette intolérance au gluten, fraction protéique présente dans les céréales tel que le blé, l'orge, l'avoine, le seigle.

Selon l'Association française des intolérants, cette pathologie représenterait environ 1 %

à 2% de la population française, seuls 10 à 20% de cette proportion sont identifiés.

Tous les adeptes, intolérants ou pas, qui prônent ne s'être jamais sentis aussi bien dans leur corps en se libérant du gluten, pourront acheter désormais en toute confiance, du pain et des pâtisseries de boulangerie libérés de gluten.

Proposer un pain sans gluten engagé selon la démarche de libération de l'allergène WITHLOVE-ALLERGENFRE pour un réel plaisir gustatif est une première en boulangerie traditionnelle. Pour garantir une cuisine sans gluten, un petit laboratoire a été conçu au premier étage pour que de l'élaboration du produit certifié jusqu'à sa mise en vente,

les conditions de sécurité sanitaire et alimentaire soient respectées. Le pain et les gâteaux libres de gluten sont fabriqués sous la haute surveillance d'une professionnelle, elle-même intolérante : vigilance oblige. Tout au long du processus de fabrication jusqu'à la vente des produits libres de gluten, sont doublement sécurisés et enveloppés sous blister.

1. Pain Bénit : pain de mie farine de riz et céréales biologiques certifiées libres de gluten
2. Chocolat Indécent de Suzy Palatin, garanti sans un gramme de farine, de fait libre de gluten !
3. Le Gonesse : pain de mie farine de riz biologique, certifiée libre de gluten



KAYSER NE S'IMPLIQUE PAS A TEMPS PARTIEL, N'EST PAS UNE VICTIME DE LA MODE

GARANTIR UNE CUISINE SÉCURISÉE POUR L'ÉLABORATION DU PRODUIT LIBÉRÉ DE GLUTEN – VIGILANCE OBLIGE !

EK prend la parole :

“Abordez un cœliaque, il va vous expliquer à quel point son quotidien est proche d’un parcours du combattant ! Et je dois bien avouer que si l’on m’avait dit à quel point ce projet serait compliqué, j’y aurais réfléchi à deux fois. Cependant je me sentais engagé dans quelque chose qui va au-delà du commerce ; je reçois souvent des courriers de clients qui m’expliquent que leur enfant ou qu’un membre de leur famille est malade et qu’ils leurs semblent injuste que nous ne mettions pas notre savoir-faire en boulangerie traditionnelle au service de la boulangerie libre de gluten. Nous voulions offrir un pain sans gluten au levain sur le même principe de fabrication que ce que nous faisons en boulangerie traditionnelle, de sorte à offrir un pain le plus naturel possible. Alors on a fait fi des problèmes autour de l’approvisionnement de farines et des autres produits certifiés sans gluten [aujourd’hui il n’y a qu’un seul meunier en France qui garantissent des produits certifiés sans gluten, et une autre capable de distribuer des fruits secs sans gluten]. Nous nous sommes faits accompagner par des professionnels pour surmonter la difficulté de fabriquer et de distribuer un

produit sans gluten dans une boulangerie traditionnelle. Enfin, il fallait que le prix soit abordable. Et nous avons réussi à être moins chers que la plupart des pains sans gluten industriels vendus en supermarchés dédiés.”

FeGH ramène sa fraise :
“Si c’est pas de l’engagement, ça ?”

Ainsi, Eric Kayser a fait installer à l’étage un petit labo complet pour garantir autant que faire se peut un espace sain avec des règles d’hygiène drastiques pour éviter toute contamination croisée des matières premières certifiées sans gluten.

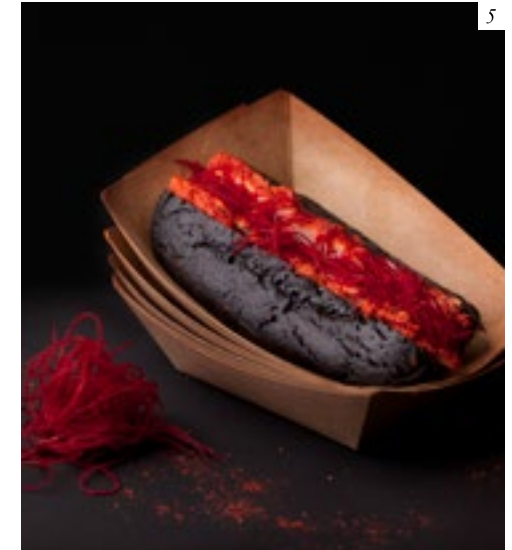
Aussi, il est désormais possible d’acheter au rez-de-chaussée en toute sécurité, pour débiter : quatre types de pains sans gluten, des cakes, des cookies et les fameux mini financiers, stars de la Maison, libérés à leur tour de gluten !

Pour tous sans exclusion. Rien de plus réjouissant que de mordre avec plaisir dans des sandwichs singuliers, libre de gluten, à dévorer sur place sans retenue .

4. Paris Torchon Beurre : pain biologique libre de gluten, jambon et coleslaw de carotte...

5. Le Bombay : pain bio et libre de gluten, colorant noir naturel, poulet fermier au tandoori, betterave crue...

6. Salamanques : pain bio et libre de gluten, chorizo, potimarron et graines de courge





Tuna Club : pain Le Gonesse à la farine de riz certifiée libre de gluten et biologique, miettes de thon au naturel, avocat, mayonnaise et graines de sésame au wasabi



Petit pâté croûte : pate à la farine de riz biologique certifiée libre de gluten, farces au choix – végétarienne, campagnarde ou poisson



Filets de maquereaux José Gournet, pain Le Gonesse à la farine de riz biologique certifiée libre de gluten, sel croquant optionnel

GOÛT D'ÉCLAT

SAVOIR-FAIRE, TRANSMISSION, RIGUEUR DANS LES GESTES PAR UNE ÉQUIPE D'ARTISANS BOULANGERS QUI SE RELAIENT POUR ASSURER LES FOURNÉES

SÉLECTION

LE GONESSE PAIN SEMI COMPLET 500 G

Farine de riz, farine de sarrasin, levain de riz, graines de lin, gomme de guar, sel.
5 € - 10 €/kilo

PAIN BÉNIT 500 G

Farine de riz, farine de sarrasin, levain de riz, graines de lin, de courge, de tournesol, sésame blond, gomme de guar, sel.
5.90 € - 11.80 €/kilo

PAIN AUX MENDIANTS 550 G

Farine de riz, farine de sarrasin, levain de riz, graines de lin, pommes, raisins, abricots, gomme de guar, sel.
6.80 € - 12.36 €/kilo

CAKE AU CHOCOLAT OU AUX FRUITS SECS

2.50 € la part

COOKIE DU JOUR

2.50 € la part

MINI FINANCIERS

Le sachet de 200 g
7 €, soit 35 € / kilo

LES TESTS D'ANALYSES EFFECTUÉS AU LABORATOIRE EUROPÉEN AGRÉÉ, AUTORISE LA MAISON KAYSER A LA VENTE DE SES PAINS LIBRES DE GLUTEN

— Istituto Zooprofilattico Sperimentale risultati tests 23/12/13

LE P'TIT DICO DU LIBRE DE GLUTEN

Gomme de guar : Substance naturelle extraite de la légumineuse *Cyamopsis tataronobola*. C est une fibre végétale qui allège certaine préparation en remplaçant le rôle de l'amidon, de sucre ou de matière grasse.

Farine de riz blanc biologique : Le riz est la céréale la plus digeste et la plus assimilable, naturellement sans gluten.

Farine de sarrasin : Provient d'une plante apparentée à la rhubarbe. Il est très facile à digérer et est très énergétique, il ne contient aucun gluten. Il est un excellent apport protéique pour les végétariens.

Fécule de pomme de terre : La farine de pomme de terre est une farine obtenue à partir de tubercules entiers de pomme de terre. Cette farine est utilisée dans les aliments libre de gluten.

Farine de pois chiche : Obtenue à partir de pois chiches séchés que l'on a nettoyés et broyés. Cette farine jaune pâle libre de gluten se substitue à la farine de blé, d'avoine ou de seigle.

Amidon de tapioca : Extrait de la racine du manioc. Associé à d'autres farines, comme l'amidon de pomme de terre, il apporte du moelleux.



7

UN TRACÉ LIMPIDÉ

Chaque pain est pétri et fabriqué sur place, affirmatif ! Le pain au levain est fabriqué au sous-sol ; le libre de gluten au premier étage. On les trouve en vente tous deux au rez-de-chaussée. EK reprend la parole : "Travailler et produire en toute transparence devant les gens est fondamental."

Pour le pain quotidien EK utilise la Fermentolevain, curieuse machine inventée en 1994 aux côtés de Patrick Castagna, qui maintient le levain liquide naturel à la température parfaite.

Photos © Stéphanie Fraisse

7 et 8. Pétrissage du pain Le Gonesse
9. Fanny et Alexandre, l'équipe engagée pour la production du libre de gluten



8



9

UN LIEU DE VIE ET DE PARTAGE !

POUR Y DÉGUSTER UNE PLEIADE DE SANDWICHS SINGULIERS

Eric Kayser prétend que la boulangerie n'est pas qu'un simple lieu de passage pour récupérer sa baguette chaude. Elle est un lieu de vie dans lequel on choisit le produit du moment à tartiner sur son pain, un lieu dans lequel on se restaure, où l'on prend son temps pour boire un thé, dans un cadre très confortable !

Le 4, rue de l'Echelle fait le choix de matériaux authentiques, comptoir de zinc signé Nectoux l'homme de l'art à Puteaux, murs de briques, pour une atmosphère de drugstore new-yorkais en plein cœur de Paris, des chaises écologiques américaines, de la marque Emeco, qui sont élaborées 100 % avec de l'aluminium à 80 % recyclé.

A quatre heures, on fonce sur un jus extra de chez Patrick Font on hésite entre un nectar de mandarine de Sicile, une pomme du Loiret, ou une framboise du Limousin, que l'on accompagne d'un extraordinaire cookie croustifondant chocolat – noix de pécan, d'une tartelette au citron ou d'un petit pâté Molière, une gourmandise en hommage à Jean-Baptiste Poquelin – une espèce de Pie doux et sucré, explosant en bouche comme un cromesquis – le petit Yézu en culotte courte ! Attention addiction garantie.

ON Y MANGE QUOI DANS CETTE BOULANGERIE ?



10

Pains, salades et pâtisseries qui font saliver, à dévorer d'abord avec les yeux sur les écrans présentant chaque produit et son producteur.

Le matin, on tartine sa demie baguette avec un beurre Beillevaire, et on la trempe dans un café issu du commerce équitable ! Le week-end on s'autorise même à prendre le temps d'un petit-déjeuner complet accompagné de deux œufs à la coque bios et de savoureuses mouillettes bien sûr !

Le midi, on mord à pleine bouche dans un authentique Reuben sandwich élaboré avec un pain au cumin et le fameux Pastrami de veau de Michel Kalifa, de la Maison David, le véritable Pan bagnat niçois, généreux de crudités du moment et de thon, qui baigne (comme son nom l'indique) dans l'huile d'olive de Cédric Casanova de La tête dans les olives, et on ne part pas sans avoir mangé un hot-dog, garni d'une saucisse de Francfort qui fait knack lorsqu'on la croque, choucroute, moutarde au miel : un best seller.



11



12

Le soir, on repart avec son pain et un extraordinaire pâté du Marsan de chez Monsieur Dupérier, à tartiner sur une boule de meule grillée, ou bien avec une boîte de sardine, à déguster avec du pain Le Gonesse, ou encore une planchette de jambon de Bellota, de chez Navalcastano, petit producteur ibérique, à grignoter avec une tendre ciabatta. A n'importe quelle heure de la journée, on déguste les pains "signature" Clins d'œil gourmands au quartier et à son histoire, le Mona Lisa, hommage à la Joconde du Louvre, est composé comme un pain italien de farine de semoule de blé dur, d'huile d'olive et nous lui avons donné une forme ronde et gourmande en l'enrichissant de maïs et de cassonade.

Le Scapain, gros pain de 6 kilos, rappelle les grandes tartines qui servaient – on l'imagine à l'époque de Molière – d'assiettes pour recevoir ragoût et autres plats mijotés de l'époque ! Vous choisissez votre morceau au poids.

*Tarif sur demande

10. Reuben sandwich : pastrami de veau, choucroute et pain de froment au cumin
11. Pari Gourmand : pain au froment, sprats fumés et poivrons confits...
12. Scapain : pain à la farine de froment, au poids



Chou façon Tel Aviv, baguette Honoré : Romanesco à partager, grillé au four, sauce mayonnaise au wasabi...



Le Pan bagnat : la recette authentique de mémé Line. Tous les ingrédients d'une salade niçoise dans un pain imbibé d'une vinaigrette à l'huile d'olive vierge

ADRESSE

Maison Kayser
4 rue de l'Echelle
75001 Paris

Métro Palais Royal-Musée du Louvre
ou Pyramides

Vélib aux Stations au 5, rue de l'Echelle
et au 165, rue Saint-Honoré, 75001 Paris

COMMUNICATION

Maryse Masse Communication
243 Bis, Bd Pereire, 75017 PARIS

Tel : 01 40 54 72 50
Maryse Masse et Pascaline Le Gal
contact@marysemasse.com

INTÉRESSÉ ?

Appelez-moi, écrivez-moi, mailez-moi,
facebookez-moi, textotez-moi, tweetez-moi,
demandez-moi : je S'occupe de tout

Frédéric e. Grasser Hermé
50, rue du Colisée, 75008 PARIS

FeGH 06 83 52 69 56
frederickgrasserherme@gmail.com



CREDIT PHOTOS EN HD LIBRES DE DROITS

© Thai Toutain
© Stéphanie Fraisse et © Stephane Barbato
mentionnée dans les légendes

→ **CLIQUEZ ICI POUR TELECHARGER TOUTES
LES IMAGES LEGENDEES SUR FLICKR**



Mona Lisa : pain à l'italienne, à la farine de maïs, semoule de blé dur, huile d'olive