



ERIC KAYSER  
ARTISAN BOULANGER  
PARIS

## Le pain au chocolat de la Maison Kayser plébiscité à New-York

Après le succès du **concours Best Baguette organisé en janvier 2016 à New-York et remporté par la Maison Kayser**, French Morning a remis le couvert le week-end dernier avec la première édition du "Best Croissant".

Quinze boulangers artisanaux sélectionnés par un millier de lecteurs du 1er webmagazine francophone des Etats-Unis participaient à cette grande finale, dans les locaux du pub 5th&Mad à Midtown. Un véritable succès puisque plus de 700 personnes ont fait le déplacement pour ce rendez-vous gourmand.

Cinq juges avaient la lourde tâche de départager à l'aveugle les croissants en compétition. Parmi eux, Gabriel Kreuther, président du jury et chef d'un restaurant étoilé à son nom à Manhattan. C'est Emilio Orantes, chef boulanger à Financier Pâtisserie qui a obtenu le prix du jury et la boulangerie Choc-O-Pain (Clémence Danko) le prix du public.

**Le jury a également souhaité récompenser le meilleur pain au chocolat. Et c'est la maison Kayser qui a remporté ce prix pour ses savoureuses viennoiseries.**

*"C'est un honneur. Je pense qu'on a su mélanger le savoir-faire et la transmission de celui-ci à nos équipes américaines"* s'est réjoui Yann Ledoux, chef boulanger exécutif pour la Maison Kayser New-York.



**French Morning** est le 1er webmagazine francophone des Etats-Unis. Fondé en 2007 par une équipe de journalistes francophones basés à New York, menée par Emmanuel Saint-Martin.

Il s'adresse à tous les Francophones vivant aux Etats-Unis et aussi à ceux qui y viennent en visite. Après l'édition New York, French Morning Miami est né suivi depuis par Los Angeles, San Francisco, Texas puis l'English Edition. Partout, le même principe: l'actualité franco-américaine, les infos de la communauté, la vie culturelle les bons tuyaux pour vivre dans chacune de ces villes

## La Maison Kayser New-York

En août 2012, la première Maison Kayser ouvrait aux États-Unis, dans l'Upper East Side à New York. Immédiatement célébré par les clients et la presse comme ayant la meilleure baguette de NY (New York Magazine 2013), Eric Kayser a depuis ouvert 16 boulangeries pour régaler les américains et les français expatriés :

- TRIBECA (at Harrison St) 355 Greenwich St
- WEST VILLAGE (at Christopher St) 326 Bleecker St
- BROOKLYN HEIGHTS 57 Court Street Brooklyn
- UNION SQUARE 841 Broadway
- FLATIRON (at 21st St) 921 Broadway
- 400 FIFTH AVENUE (at 36th St) 400 Fifth Avenue
- 1400 Broadway (at 38th St) 1400 Broadway
- BRYANT PARK (at 5th Ave) 8 West 40th Street
- 370 Lexington Avenue (at 41st St) 370 Lexington Avenue
- 685 3rd Avenue (at 44th St) 685 3rd Avenue
- 575 Lexington Avenue (at 52nd St) 575 Lexington Avenue
- MIDTOWN WEST (at 56th St) 1377 6th Avenue
- COLUMBUS CIRCLE (at 58th St) 1800 Broadway
- UPPER EAST SIDE (at 74th St) 1294 Third Avenue
- UPPER WEST SIDE (at 76th St) 2161 Broadway
- UPPER EAST SIDE (at 87th St) 1535 Third Avenue



Pour les visualiser sur la carte : <http://maison-kayser-usa.com/locations/>

Aujourd'hui, on peut trouver 200 boulangeries Kayser dans 25 pays avec toujours le même principe du pain au levain naturel, pétri et cuit sur place, avec des artisans boulangers présents sur place. Elaborés avec du levain naturel et des farines sélectionnées, sans additifs ni conservateurs, ces pains sont réputés pour leur goût, leur moelleux et leur capacité à se conserver. **Les viennoiseries et brioches sont également réalisées avec du levain liquide naturel fabriqué dans chaque fournil.** A ces fabrications s'ajoute une restauration rapide de qualité, à emporter ou à déguster sur place.



**Contact Presse Maison Kayser :**

**Maryse Masse Communication**

Maryse Masse et Flavie Cottin

Tél. : 33 (0)1 40 54 72 50

[maryse@marysemasse.com](mailto:maryse@marysemasse.com) et [flavie@marysemasse.com](mailto:flavie@marysemasse.com)