



## **Dossier de Presse 2018 - Maison Kayser**



« Le bon pain ne ment pas : il dit tout de la qualité de ses ingrédients et du savoir-faire de celui qui le crée. Etre un vrai boulanger, c'est produire un miracle quotidien : transformer des aliments simples, de l'eau, du levain, du sel et de la farine en saveurs complexes et variées. Voilà ma passion et je souhaite la partager et la transmettre à d'autres artisans en France et dans le monde ».

Fils, petit-fils et arrière petit-fils de boulanger, **Eric Kayser** est un artisan boulanger qui a décidé de reprendre le travail du pain au levain, héritage de la tradition française, en l'adaptant aux exigences et aux goûts d'aujourd'hui.

Ouvert sur le monde, généreux et pédagogue, il exporte son savoir-faire et aspire à développer de nouveaux concepts gastronomiques mettant en valeur le pain qu'il aime faire.

En France et dans le monde ses boulangeries proposent une large variété de pains, de viennoiseries et pâtisseries qui ravissent les gourmets.

De savoureux petits-déjeuners, des formules brunch et déjeuner qui répondent aux attentes des consommateurs : manger vite, oui, mais bien !

Que ce soit pour le pain, les gâteaux ou la restauration, la devise de la Maison Kayser demeure la même :

**« On achète avec les yeux, on revient pour le goût ».**

**Contacts Presse : Maryse Masse et Flavie Cottin**  
**Maryse Masse Communication**  
**[www.marysemasse.com](http://www.marysemasse.com)**

243 bis, boulevard Pereire – 75017 Paris

Tél. : 33 (0)1 40 54 72 50 ou 33 (0)6 22 468 468

E-mail : [maryse@marysemasse.com](mailto:maryse@marysemasse.com) – [flavie@marysemasse.com](mailto:flavie@marysemasse.com)

Photos disponibles sur demande, par mail, en haute définition.

## • Eric Kayser... créateur de pains



### Boulangier, un métier de passion

« A 4 ans, je savais que je voulais devenir boulanger et voyager. Gourmand, manuel et curieux, j'adorais pouvoir toucher la pâte, goûter le levain, voir cet élément vivant se développer de façon irrégulière au gré de la fermentation ».

Fils, petit-fils et arrière-petit-fils de boulanger, Eric Kayser a reçu le goût du pain en héritage. Un métier que cet alsacien d'origine exerce avec passion !

**Son savoir-faire ?** Faire du bon pain, simplement, partout, en respectant la tradition.

Les pains d'Eric Kayser sont élaborés avec du levain naturel et des farines sélectionnées.

**Dans toutes ses boulangeries, le pain est pétri et cuit sur place, dans la pure tradition boulangère.**

**Sa passion ?** Créer de nouveaux pains ainsi que des alliances harmonieuses de saveurs d'ici et d'ailleurs...

Et faire ainsi progresser un produit millénaire et universel qui fait partie du patrimoine français.

**Sa mission ?** Transmettre l'amour du bon pain et exporter son savoir-faire partout dans le monde.

**Son ambition ?** Redonner au pain une place d'honneur sur les tables.



### Une longue expérience

Tout jeune, il acquiert les valeurs du bon pain traditionnel fait simplement et honnêtement.

Il commence sa carrière à 19 ans lorsqu'il rejoint les compagnons du Tour de France pendant 5 ans. Il a ainsi été formé par les meilleurs chefs boulangers. Il est attiré par leur idéal de fraternité, de rigueur et de quête d'excellence.

A son tour formateur pour l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP) pendant près de 10 ans, Eric Kayser a parcouru la France et le monde. Il transmet la tradition du savoir-faire français.

Il assiste à l'ouverture de nombreuses boulangeries puis décide de « se lancer » : c'est en 1996, un vendredi 13, qu'il ouvre sa première boulangerie à Paris, rue Monge..... Le début d'une belle histoire...

## • *Le bon pain selon Eric Kayser*

---

« Le bon pain c'est un peu de farine, d'eau, de sel, de levain et une infinie quantité de tendresse ».

Eric Kayser a réussi à allier la saveur de la tradition aux exigences de ses clients. Il a su remettre au goût du jour les principes fondamentaux de la boulangerie, basés sur le respect d'une fermentation longue.

**« Les pains d'Eric Kayser sont élaborés avec du levain naturel et des farines sélectionnées »**



Alvéolé, à la mie tendre, aux arômes subtils et à la croûte bien dorée, le pain selon Eric Kayser est un pain de caractère, à contre-courant des produits standardisés.

L'utilisation du levain naturel liquide permet de parfaitement maîtriser l'acidité du pain. Ce qui donne des pains riches en goûts, de meilleure conservation et avec une meilleure valeur nutritionnelle.

La fermentation au levain est la méthode noble et traditionnelle déployée depuis des siècles par les boulangers.

Le secret des pains Kayser ? Une longue fermentation qui préserve les arômes du pain et lui donne de belles alvéoles.



### ***Le Fermentolevain, mariage de la tradition et de l'innovation ou la technique au service de la tradition***

En 1994, Eric Kayser et Patrick Castagna, deux amoureux du pain, créent le « Fermentolevain », machine intelligente qui entretient un levain liquide naturel à une température idéale.

Ce levain liquide naturel développe une fermentation de type lactique qui permet d'offrir chaque jour dans toutes les boulangeries Eric Kayser des pains toujours plus savoureux au léger goût de lait et de noisette.

### ***Le respect de la tradition***

Tous les pains sont pétris, façonnés à la main et cuits sur place dans chacune des boulangeries de la Maison Kayser, sous la direction d'un chef boulanger formé aux tours de mains « Maison ». Le pain est ensuite posé sur toile et cuit dans un four à sole, comme autrefois.



### ***Des produits les plus naturels possibles***

Pour Eric Kayser, la qualité passe par l'utilisation constante de produits les plus naturels possibles, à tous les stades de fabrication : « De même que le cépage a une grande influence pour le vin, le goût du pain est dans une large mesure déterminé par les levains et les farines ».

Il utilise des farines sélectionnées par ses soins et issues de céréales travaillées en culture raisonnée. Blé dur, froment, épeautre, sarrasin, seigle, lin brut ... : chaque céréale donne aux pains Kayser une saveur unique.

## • **Redonner au pain ses lettres de noblesse !**

« Je considère le pain comme un véritable vecteur de goût et de convivialité. Sur une table, rompre le pain résonnera toujours comme l'annonce d'un partage » indique Eric Kayser qui, depuis plusieurs années, s'est efforcé de redonner au pain une place d'honneur sur les tables.

### **Le pain artisanal de qualité a sa place dans la haute gastronomie**

Chaque pain d'Eric Kayser possède un bouquet digne de grands crus : miel, genêt, noisettes torréfiées, vanille, amandes fraîches...

Dans les boulangeries d'Eric Kayser, il n'y a pas un type de pain mais des pains pour tous les goûts, toutes les occasions et tous les plats.

Si les pains « Monge » complets ou aux céréales s'accordent à tous les mets, la tourte de meule sublimerait un filet d'agneau ou un foie gras, le seigle se dégusterait avec du miel ou de la confiture au goût, sur des fruits de mer ou des fromages affinés.

Une multitude d'alliances audacieuses sont permises grâce aux pains spéciaux.

### **Accords mets/pains**

Dans les grands restaurants, le sommelier conseille des vins en fonction des plats choisis, pourquoi ne pourrait-on pas conseiller des pains en fonction des plats ? Pour un accord mets/pains ?

D'ailleurs ses pains se dégustent sur les plus prestigieuses tables étoilées parisiennes.

En cuisine, comme en boulangerie, le vrai talent consiste à (re)trouver la bonne et belle simplicité.

Au gré des saisons, tel un virtuose du pain et de l'harmonie des saveurs, Eric Kayser ressort des recettes d'antan, retrouve des pains régionaux oubliés et essaie inlassablement de nouveaux mariages.

Chaque pain est une recette unique, savamment élaborée, selon la saison.



## • Les boulangeries Kayser

---



Chacune des boulangeries Eric Kayser (200 dans le monde dont 35 en France : Paris, Levallois-Perret, St Germain-en-Laye, Lyon, Menton, Beausoleil, Avignon, Lille et Deauville) est unique dans son aménagement, sa décoration et son ambiance. Loin de former une chaîne, chacune d'entre elles reflète ainsi son pays, sa ville, son quartier.

Ce qui les unit : tous les pains sont faits au levain naturel et fabriqués sur place. Avec des recettes uniques pour 80% de la gamme Kayser.

A la création de chaque nouvelle boulangerie, Eric Kayser crée un pain nouveau, qui est le pain « signature » des lieux : le premier fut la Baguette Monge, puis le Pain d'Assas, la baguette Malesherbes, le pain Odéon santé (pain de mie aux céréales), le Bon Bac (gros pain carré au sel de Guérande), le Carré Vendôme composé de farine de froment, de levain et de germe de blé, très riche en oligo-éléments...

Chaque boulangerie écrit ainsi un chapitre de la tradition créatrice de la Maison Kayser.

Et de nouveaux pains « naissent » au fil des saisons, pour le plus grand bonheur des habitués qui ne demandent qu'à découvrir ces créations.



## ***La Maison Kayser fait du pain, mais pas seulement.***

---

Les équipes d'Eric Kayser créent des plaisirs sucrés et salés pour tous les moments de la journée. Du sandwich aux petits fours, du croissant au beurre à la tarte aux fruits de saison.

Les tartes boulangères connaissent un grand succès : une pâte croquante puis fondante à souhait, des ingrédients de première qualité et beaucoup d'inventivité... telle est la recette commune à toutes les créations.

Petits biscuits : tuiles, cookies, madeleines, cakes, financiers et sablés en version sucrée et salée.....

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.



## Restauration : du matin au soir...



Grâce à Eric Kayser et ses équipes, on peut se faire plaisir à tout moment de la journée, à des prix tout à fait abordables.

### Petit-déjeuner et brunch

Une carte de petits-déjeuners très complète est proposée, autour des fruits, du salé ou des viennoiseries.

**Formules petit-déjeuner** : à partir de 8 €

**Brunch** : à partir de 25 € à la boulangerie de Bercy Village

### Déjeuners : Manger vite, mais bien...

Eric Kayser et ses équipes ont imaginé des formules de restauration rapide de qualité, qui correspondent aux exigences de la clientèle qui souhaite déjeuner vite, mais bien, équilibré et pas trop cher.

Dans les « boulangeries cafés » on trouve différentes formules pour des déjeuners sains et équilibrés : autour d'un sandwich, d'une salade, de tourtes salées ou de petits plats, froids ou chauds.

Avec, la plupart du temps, un espace qui permet de s'attabler agréablement pour une véritable pause.



Chaque mois, Eric Kayser met au point avec ses chefs boulangers, pâtisseries et cuisiniers de nouvelles recettes autour de fruits ou de légumes de saison.

**Simplicité rime avec goût, qualité et diététique et chacun y trouve son bonheur selon son appétit et aussi selon son budget, avec des formules déjeuner très abordables : sandwich, salade ou petit plat.**



Et puisque le pain est la signature d'un repas réussi, Eric Kayser a aussi créé deux **boulangeries-restaurants** :



Au 85, boulevard Malesherbes – Paris 8<sup>ème</sup>, l'espace restaurant est design et épuré. Les couleurs neutres rendent le lieu zen et agréable et reflète l'ambiance du quartier.

Ce restaurant propose 50 places assises à l'intérieur, complété par 25 places sur la terrasse. Il est ouvert le midi, tous les jours sauf le dimanche et propose des formules « Autour du Pain ».

Au cœur de Bercy Village, parmi les anciens chais classés « monuments historiques » le Restaurant du Boulanger de 220 m<sup>2</sup> peut accueillir plus de 100 couverts et se compose d'une première partie boulangerie et sandwiches, d'une seconde partie restaurant, d'un bar et d'une terrasse.



### Les goûters

Ils reviennent en force avec la nostalgie de l'enfance, alors on assume sans culpabilité un goût pour les petites douceurs : brioches, financiers, tartines pain, beurre et chocolat..... accompagnés de chocolat chaud maison...

### Et pour le dîner ?

Dans la plupart de ses boulangeries, Eric Kayser propose quiches ou tourtes entières, prêtes à emporter pour se faire plaisir sans trop d'efforts...

## Et aussi... Une gamme de produits sans gluten au 4 rue de l'Echelle (Paris 1er)

---

Pains, cakes, cookies et mini financiers sans gluten sont désormais disponibles dans cette boulangerie.

Pour faire de ce projet une réalité, Eric Kayser s'est associé au mouvement WITHLOVE – ALLERGENFREE créé par Nadia Sammut et s'est entouré d'un biologiste de formation ainsi que de Frédérick Grasser-Hermé pour sa grande connaissance des produits et sélection des meilleurs producteurs.

Pour garantir une cuisine libre de gluten, un petit laboratoire a été conçu au premier étage pour que, de l'élaboration du produit jusqu'à sa mise en vente, les conditions de sécurité sanitaire et alimentaire soient respectées. Les produits libres de gluten sont également doublement sécurisés et enveloppés sous blister.

Les intolérants au gluten peuvent maintenant aller chercher leurs pains frais tous les jours.

### A déguster notamment :

- le Paris Torchon Beurre : pain biologique libre de gluten, jambon et coleslaw de carotte...
- Le Bombay : pain bio et libre de gluten, colorant noir naturel, poulet fermier au tandoori, betterave crue...
- ou encore Petit pâté croûte : pâte à la farine de riz biologique certifiée libre de gluten, farces au choix – végétarienne, campagnarde ou poisson.



---

***La Maison Kayser : une enseigne internationale***

---



Entreprenant, innovant, talentueux, Eric Kayser est un artisan qui a su, en quelques années, devenir une des références de la boulangerie française.

Respectueux de la tradition boulangère artisanale au levain naturel, avec ses boulangers, il enrichit ses créations au fil des années : innovations techniques, nouvelles recettes, concepts de magasins novateurs et recherche de la meilleure qualité pour les ingrédients.

L'ouverture de sa première adresse, en 1996, a été suivie de nombreux exemples à Paris et dans le monde (New York, Tokyo, Hong Kong...).

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.



### ***L'amour du métier et la passion pour la qualité***

Sa Maison, Eric Kayser l'a construite pierre après pierre avec de l'audace, du talent et une énergie de tous les jours. Mais aussi avec ses équipes qui produisent, conseillent, vendent ses produits au quotidien, et qui en sont fiers.

La Maison Kayser anime des femmes et des hommes unis dans une même passion pour la qualité. Et l'amour du métier se partage dans une atmosphère bienveillante et enthousiaste.

« J'ai la volonté de préserver une structure à taille humaine, souple et créative, défendant les valeurs artisanales avant tout » déclare Eric Kayser.

Aujourd'hui, derrière la signature d'Eric Kayser, ils sont 2 500 hommes et femmes, animés par la passion du maître, dans une 25 de pays.

Eric Kayser se sent novateur, manager, gestionnaire, international mais artisan boulanger avant tout.

## La Transmission

Transmettre son savoir-faire, son goût du bon pain est la passion d'Eric Kayser.

Au sein même de ses entreprises, chaque boulanger est formé aux différents postes de production et de vente. Il faut un an à un boulanger pour maîtriser les techniques de fabrication telles qu'Eric Kayser les conçoit.

Les chefs boulangers français continuent de dispenser la formation qu'ils ont reçue à Paris, et reçoivent les boulangers et pâtisseries étrangers.

Au sein du groupe, de belles opportunités de carrière et d'évolution existent, pour récompenser le talent et l'esprit d'initiative.

### Le Larousse du pain : 80 recettes de pains et viennoiseries paru le 22 octobre 2013.

**Éric Kayser livre dans cet ouvrage ses meilleures recettes et ses astuces pour réussir son propre pain au levain sans recours à la machine à pain.**

#### Le Larousse du Pain d'Éric Kayser

Photographies : Massimo Pessina

Editions : Larousse

304 pages

Prix : 29.90 €

Tous les secrets de la panification

Choix des farines, pétrissage, façonnage, cuisson : des textes clairs et concis, de nombreuses photos de gestes ainsi que des conseils permettront à chacun de progresser à son rythme.

Du pain au levain. Tous les pains Kayser sont élaborés avec du levain. Ce produit vivant, simple mélange de farine, d'eau et d'un peu de miel, est régulièrement « nourri » de farine et d'eau pour acquérir la «force» de faire lever le pain.



#### Un grand choix de pains et de viennoiseries

80 recettes de « pro » testées dans un four ménager. Les pains sont élaborés à partir d'une large gamme de farines accessibles au grand public : farine de blé (de type 65, 80 ou 150), et aussi de seigle, d'épeautre, de Kamut, de châtaigne, de sarrasin.

800 photos. La plupart des recettes sont illustrées avec de nombreuses photos de gestes. Ces photos « pas à pas » alternent avec des pleines pages qui mettent en valeur la beauté des pains ou celle d'un geste, de la pâte, des mains...

Du pain pour tous les goûts. Des pains tradition aux pains gourmandise, en passant par les pains bio, régionaux et étrangers, sans oublier les viennoiseries, c'est tout un festival des pains qui s'offre au lecteur.

Quelques pages pour les professionnels. Un tableau synthétique donne la composition des recettes ainsi que toutes les indications nécessaires pour faire du pain « façon Kayser » dans un fournil de boulanger.

## • **Eric Kayser, auteur culinaire**

---

Amoureux du pain et désireux de transmettre sa passion, Eric Kayser a contribué à de nombreux ouvrages dans lesquels il n'hésite pas à dévoiler recettes et tours de main.

Les recettes sont publiées dans des livres superbement illustrés, traduits en anglais, allemand et japonais.

- Tartes gourmandissimes (Editions Flammarion) – Octobre 2015
- L'atelier gourmand d'Eric Kayser (Editions Larousse) – Novembre 2014
- Tartes et gourmandises (Editions Flammarion) – Octobre 2014
- Tartinez Gourmand (Editions Minerva) – Mai 2009
- Mes Petits Biscuits (Editions Flammarion) – Mars 2009
- Mes recettes céréales, graines et fruits secs (Editions Flammarion) – Avril 2008
- Autour des pains (Editions Flammarion) – Mai 2007
- Les Tartes d'Eric Kayser (Editions Flammarion) – Mai 2006
- 100 % Pain (Editions Solar) – Octobre 2003

## • **Informations pratiques**

---

### **Maison Kayser**

88 Boulevard Saint-Michel,

75006 Paris

Tél. : 01 42 34 50 20

[www.maison-kayser.com](http://www.maison-kayser.com)

## **Les Boulangeries Eric Kayser en France**

### **A Paris et Ile de France**

**Paris 1<sup>er</sup>** – 33, rue Danielle Casanova : (salon de thé)

**Paris 1<sup>er</sup>** – 4, rue de l'Echelle (salon de thé et restauration)

**Paris 2<sup>ème</sup>** – 5, place de la Bourse (salon de thé et restauration)

**Paris 2<sup>ème</sup>** – 16, rue des Petits carreaux

**Paris 5<sup>ème</sup>** – 8, rue Monge

**Paris 5<sup>ème</sup>** – 14, rue Monge (pains bio et salon de thé)

**Paris 6<sup>ème</sup>** – 87, rue d'Assas

**Paris 6<sup>ème</sup>** – 10, rue de l'Ancienne Comédie (+ sandwicherie)

**Paris 6<sup>ème</sup>** – 1, bd du Montparnasse : (salon de thé et restauration)

**Paris 7<sup>ème</sup>** – 18, rue du Bac (+ Bar à tartines)

**Paris 8<sup>ème</sup>** – 85, bd Malesherbes (+ restaurant + Bar à Pains)

**Paris 8<sup>ème</sup>** – 29, rue de la Boétie

**Paris 12<sup>ème</sup>** – 41, Cour St Emilion (boulangerie-restaurant)

**Paris 13<sup>ème</sup>** – 77/81, Quai Panhard Levassor (Bar à pains + sandwicherie)

**Paris 14<sup>ème</sup>** – 27 rue du Départ

**Paris 15<sup>ème</sup>** – 79, rue du Commerce

**Paris 15<sup>ème</sup>** – Centre Commercial Beaugrenelle

**Paris 16<sup>ème</sup>** – 79, avenue Mozart – 61 bis Avenue de la Grande Armée

**Paris 17<sup>ème</sup>** – 19, avenue des Ternes

### **Levallois-Perret (92300)**

– 19, rue Trébois

– 5, place de la Libération

**St Germain-en-Laye (78000)** – 8, rue de Pologne

**Maison Lafitte (78600)** – 26 avenue Longueil

**Aéroport d'Orly** – Terminal Ouest – Hall 4

### **A Lyon (69000)**

– 15, place Louis Pradel

– 27, rue Ney

– 1, Avenue Adolphe-Max

**En Avignon (84000)**

High-speed train Avignon railway station – Place de l'Europe

**A Beausoleil (06240)**

2 Rue du Marché, 2 Avenue du Général Charles de Gaulle

**A Menton (06500)**

- 1 Rue Partouneauxl
- Hameau de Monti, Route de Sospel
- Quai de Mont Léon, Halles Municipales, Cover Garden

**A Lille (59000)**

Place des Buisses

**Aéroport de Nice** – Terminal 2

**A Deauville (148000)**

16 Place Morny