



La baguette de la Maison Kayser plébiscitée à New-York

Alors même qu'il venait d'ouvrir sa dixième adresse new-yorkaise, à Brooklyn, Eric Kayser a eu le bonheur d'assister à la première édition d'une « baguette battle » organisée par le French Morning, 1^{er} webmagazine francophone des Etats-Unis.

Pendant une grande soirée au Sofitel New-York, jeudi 21 janvier, 15 talentueux boulangers ont soumis leur produit à un jury de professionnels et d'amateurs, ainsi qu'au public.

Cette première édition, qui s'est déroulée à guichets fermés, démontre le regain d'intérêt autour du bon pain à New-York. Emmanuel Saint-Martin, créateur du French Morning, a d'ailleurs eu l'idée de cet événement en constatant qu'ils annonçaient au moins une ouverture de boulangerie par mois.

Grande gagnante, la Maison Kayser a obtenu le prix du jury et le prix des lecteurs du French Morning pour la meilleure baguette de New-York.

Un grand succès, près de 4 ans après la première implantation à Big Apple, en août 2012.

Eric Kayser a souligné que cette récompense venait saluer le travail des équipes pour la qualité des matières premières, le process de formation du personnel et le design.

A chaque fois qu'il revient les voir, il se réjouit de la clientèle de plus en plus nombreuse, composée de français et d'américains.

Ont également été récompensés :

- Amy's Bread et Breads Bakery (ex-aequo): Prix spécial du jury
- Choc-O-Pain: Prix du Public
- Epicerie Boulud: Pain le plus original
- Orwasher's: Meilleur Pain spécial

Contact Presse Maison Kayser : Maryse Masse Communication

Maryse Masse et Pascaline Le Gal

Tél. : 33 (0)1 40 54 72 50

maryse@marysemasse.com

Les 7 juges ont méticuleusement goûté tous les pains à l'aveugle, selon 6 critères précis, dont l'arôme et la structure :

- Ariane Daguin, fondatrice de la société D'Artagnan, la référence du foie gras
- André Soltner, ancien chef du restaurant Lutèce, doyen au French Culinary Institute
- Didier Elena, directeur culinaire du Chef's Club by Food & Wine, ancien chef de l'Essex House
- Sylvain Harribey, chef exécutif du Sofitel New-York
- Sara Moulton, chef à la TV et auteur d'ouvrages
- Charlie van Over, expert du pain et auteur du livre « the Best Breat ever »
- Sylvie Bigar, écrivain, co-auteur du livre de Daniel Boulud « My french cuisine »

Les 15 boulangeries en lice :

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| - Almondine Bakery | - La Boulangerie |
| - Amy's Bread | - Le District |
| - Bien Cuit | - Le Pain Quotidien |
| - Breads Bakery | - L'Imprimerie |
| - Cannelle Pâtisserie | - Maison Kayser |
| - Choc-O-Pain | - Orwashers |
| - Epicerie Boulud | - Runner and Stone |
| - Fairway Market | |

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 mais 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

Avec plus de 600 employés, la maison Kayser dispose aujourd'hui de 9 adresses dans la plupart des quartiers de la ville – deux magasins dans l'Upper East Side, un dans l'Upper West Side, un à Columbus Circle, un à Bryant Park, un à Flatiron, un à TriBeCa, un dans le Village, et un à Brooklyn – ce dernier vient juste d'ouvrir le 21 Janvier et se situe dans le quartier de Brooklyn Heights, près d'une communauté française importante.

Le 11^{ème} est en travaux, sur la 13^{ème} avenue, à Union Square.

Aujourd'hui, on peut trouver 125 boulangeries Kayser dans une vingtaine de 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.



Yann Ledoux, chef Boulanger Exécutif pour la Maison Kayser New-York
Jacques-Henri Fontanille, chef Boulanger Maison Kayser New-York
Alexis Jebejan, directeur des boutiques Maison Kayser des quartiers Ouest de la ville
Aude Estevenon, responsable qualité Maison Kayser New-York



La dernière adresse de la Maison Kayser tout juste inaugurée à Brooklyn.