



À chaque mois son pain

Printemps, été, automne, hiver... la Maison Kayser propose chaque mois des pains qui rythment les saisons. Tour d'horizon des créations pour l'année 2018.

Si depuis plus de 20 ans la Maison Kayser accompagne chaque moment de la journée des gourmands du monde entier, elle propose aussi des créations uniques de pains originaux et savoureux à découvrir ou de re-découvrir chaque mois.



Janvier : Pain au chou kale et canneberges



Février : Pain Ekmek yuzu mandarine



Mars : Pain complet aux lentilles



Avril : Pain Ekmek aux noisettes, chocolat noir et fèves Tonka



Mai : Pain Ciabatta aux pois chiches et aux olives



Juin : Pain au charbon végétal



Juillet – Août : Pain tomates confites et piment du Mexique



Septembre : Pain coco choco



Octobre : Pain à la spiruline et graines de courges



Novembre : Pain figue, fenouil et courge



A partir du troisième jeudi de Novembre : Pain rosette et Beaujolais Nouveau



Décembre : Pain aux marrons et farine de sarrasin



LES PAINS D'HIVER

Pour passer un hiver vitaminé, la Maison Kayser met l'accent sur des ingrédients santé et des agrumes de saison, alliés indéfectibles dans la dernière ligne droite avant l'arrivée du printemps.

Pour bien débiter l'année, **Janvier** met à l'honneur le chou kale et les canneberges dans un pain malin et sain associant nutriments et antioxydants.

En **Février** ce sont les agrumes de saison qui seront à l'affiche avec un pain inspiré du traditionnel pain turc « Ekmek » associé au yuzu, à la mandarine mais aussi au citron confit le tout adouci par une délicate touche de miel.

Au mois de **Mars** c'est un pain complet qui aidera à combattre la grisaille avec une recette originale aux lentilles.

VOILÀ LE PRINTEMPS !

Le printemps 2018 sera gourmand ! Coup de projecteur sur deux pains savoureux pensés pour accompagner les envoies sucrées et salées.

A l'occasion des célébrations de Pâques le mois d'**Avril** sera chocolaté avec le pain Ekmek au chocolat noir et aux fèves de tonka. Ce petit pain printanier peut se déguster au petit-déjeuner comme au goûter.



Inspiration méditerranéenne pour le mois de **Mai** qui met à l'honneur un pain ciabatta aux olives, romarin et pois chiches. Son format et sa recette accompagneront à merveille les entrées, les apéritifs mais aussi les premiers pique-niques de la saison.



PAINS D'ÉTÉ...

Le mois de **Juin** sera l'occasion de découvrir le pain au charbon végétal, un actif naturel reconnu pour ses bienfaits purifiants. Agrémenté de savoureuses graines torrifiées sur la croûte pour apporter du croquant, le charbon végétal vient quant à lui colorer de sa couleur d'ébène une mie alvéolée délicieusement moelleuse.

Saveurs estivales au programme des mois **de Juillet et Août** avec le pain ciabatta à l'huile d'olive agrémenté de savoureuses tomates confites et rehaussé par une pointe de piment du Mexique.

ET POUR LA RENTRÉE ?

Le pain du mois de **Septembre** ravira petits et grands avec une recette gourmande et ludique aux copeaux de noix de coco et pépites de chocolat noir...

L'AUTOMNE

La Maison Kayser célébrera la saison des couleurs chatoyantes avec deux créations aux notes aromatiques automnales.

En **Octobre** la Maison Kayser propose un pain à la spiruline, une algue dotée de qualités nutritionnelles exceptionnelles qu'elle associe à la graine de courge, ultra protéinée et riche en antioxydants.

Novembre mettra à l'honneur l'inédit pain figue, fenouil et courge. Un pain tout en dualité à la fois moelleux et croquant, doux et parfumé. **Mais aussi...** Comme tous les ans à partir du troisième jeudi du mois de Novembre le pain à la rosette et au Beaujolais nouveau fera son grand retour.



PAIN DE FÊTES !

Pour accompagner les fêtes de fin d'année c'est le désormais célèbre pain aux marrons et farine de sarrasin qui sera au programme du mois **Décembre**. Tendre et subtilement sucré il s'accordera parfaitement avec le foie gras.

Eric Kayser : créateur de pains

Fils, petit-fils et arrière-petit-fils de boulanger, Eric Kayser a reçu le goût du pain en héritage. Tous les pains sont élaborés avec du levain naturel et des farines rigoureusement sélectionnées. Dans chacune de ses boulangeries le pain est pétri et cuit sur place dans la plus pure tradition boulangère ce qui n'empêche pas Eric Kayser d'adapter ses créations aux exigences et aux goûts d'aujourd'hui.

Maison Eric Kayser

La Maison Kayser compte 35 boulangeries
à Paris, Levallois-Perret, St Germain-en-Laye, Lyon, Menton, Beausoleil, Avignon, Lille, Nice et Deauville
Listes et adresses des boulangeries sur www.maison-kayser.com

Contact Presse : Maryse Masse Communication

Maryse Masse et Flavie Cottin

Tél. : 33 (0)1 40 54 72 50 –

maryse@marysemasse.com – flavie@marysemasse.com

www.marysemasse.com