

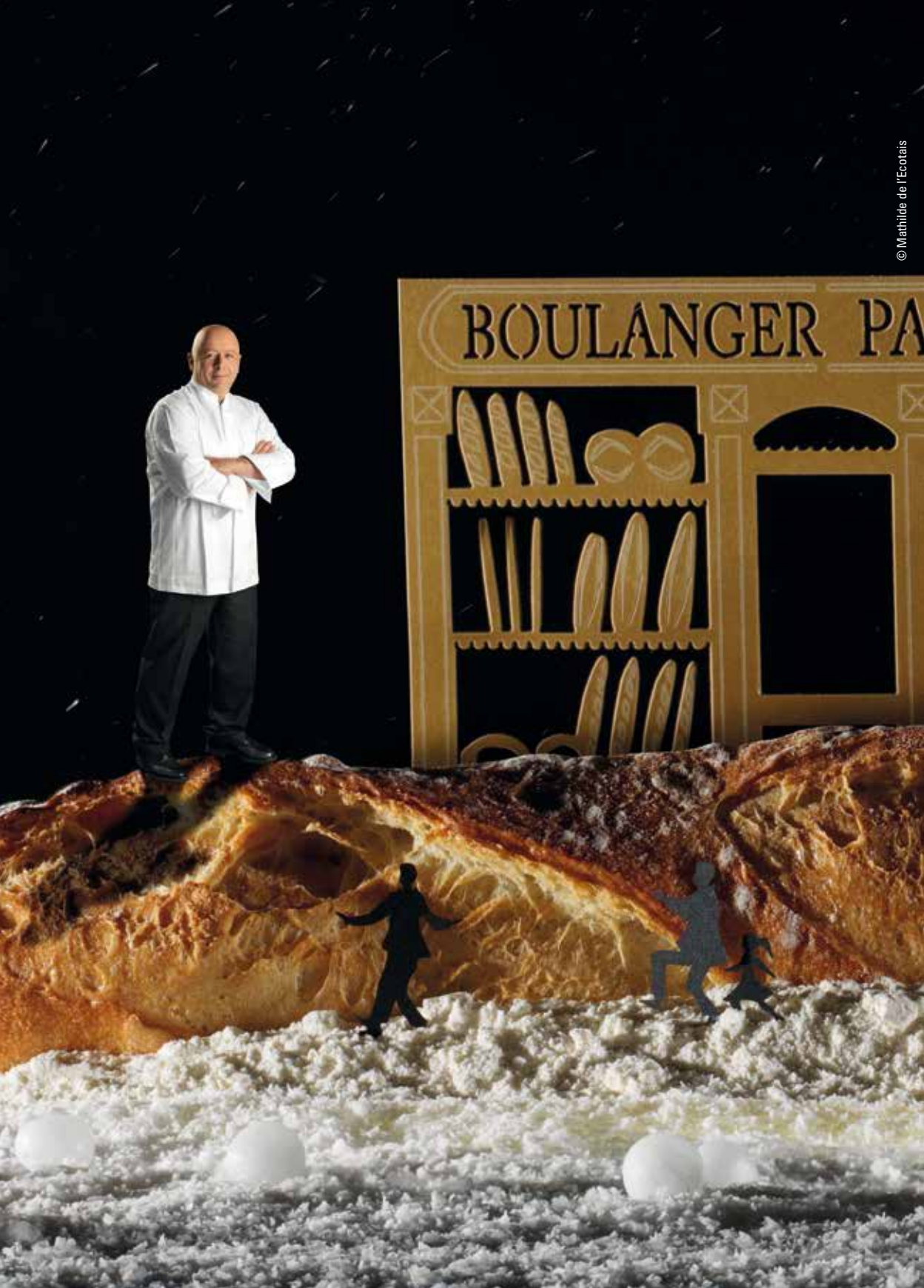
THIERRY MARX

LA BOULANGERIE

Juin 2016 - Numéro 1

LE PAIN
le premier ingrédient
de la cuisine française !





BOULANGER PA

LE PAIN,

le premier ingrédient de la cuisine française !

Cuisinier et boulanger, une passion à l'unisson...

La Boulangerie Thierry Marx, c'est le trait d'union entre deux métiers, deux savoir-faire, réunis au service d'un concept inédit autour du pain. C'est la juste association de la cuisine populaire et de la boulangerie que Thierry Marx a voulu mettre en scène, dans un esprit « fast casual ».



© Mathilde de l'Écotois

La Boulangerie Thierry Marx s'accorde avec nos envies d'aujourd'hui. Celles d'une consommation nomade, alliant les bons ingrédients d'une alimentation saine, équilibrée, respectueuse de son environnement et la rapidité d'un service de qualité à prix accessible.



© Mathilde de l'Écotois

Le pain autrement... quand artisanat rime avec création...

Pour Thierry Marx, le pain est indéniablement « le premier ingrédient de la cuisine française »...

Il associe les valeurs du bien manger, du partage et de la convivialité à celles d'un artisanat tout aussi créatif que rigoureux.

À LA CARTE...

DES RECETTES ISSUES DU PATRIMOINE CULINAIRE FRANÇAIS

« L'homme ne peut pas se passer du pain, et il ne peut pas non plus s'en suffire. Les quatre éléments fondamentaux s'y retrouvent, intimement liés. La terre qui porte le grain. L'eau qui abreuve la farine. L'air qui fait lever les pâtes et lui donne la vie. Le feu le matérialise. »

Thierry Marx



Le « SALEYA »
(salade niçoise)



Le « MEATPACKING »
(pastrami)



Le « TSUKIJI »
(gambas/avocat/pamplemousse)

© Mathilde de l'Écotois

« LES BREADMAKIS »... de la cuisine dans du pain !

Préparés à la minute devant le client, ces nouveaux sandwiches sont un concentré de saveurs imaginé par notre chef globe-trotter qui met ses voyages et son expérience au service d'un savoir-faire bien français.

Au plaisir du goût s'ajoute celui de contempler les cuisiniers, qui en quelques gestes confectionnent les breadmakis prêts à être dégustés.

À emporter ou à consommer sur place : le « SALEYA » (salade niçoise) », le « TSUKIJI (gambas/avocat/pamplemousse) » ou bien encore le « MEATPACKING (pastrami) » en sont quelques exemples.

7 PAINS/7 SAVEURS

L'authenticité au service du goût

La Boulangerie Thierry Marx, c'est aussi l'histoire d'une rencontre, celle du chef et du boulanger, Joël Defives (Meilleur Ouvrier de France) ;

Pour Joël Defives, « *la boulangerie, c'est du temps, de la passion, et des produits naturels...* ». Il a su prendre le meilleur d'un savoir-faire transmis depuis des générations et l'adapter aux attentes et aux goûts d'aujourd'hui... des pains plus digestes, moelleux et à la conservation « naturelle ».

Les pains à base de farines biologiques, de châtaigne ou de riz seront à l'honneur. Tout juste sortis du four, leurs effluves se mêleront tout au long de la journée à celles des viennoiseries.



© Mathilde de l'Écotais

À la carte : une gamme courte, faits maison et chaque semaine un nouveau pain à découvrir.

Les deux hommes ont uni leur passion commune au service d'une consommation de qualité et responsable (responsabilité sociale en impliquant les stagiaires de l'école Boulangerie Mode d'Emploi).

LES GÂTEAUX DU BOULANGER...

Thierry Marx signe une recette emblématique la « **TARTE MAÎTRE** », une douceur réalisée à base de compotée de pommes et recouverte d'un appareil macaron... Gâteaux de voyage, tarte fromage blanc et fruits de saison, la tarte chocolat noir ou citron, flan vanille, et viennoiseries viennent compléter la carte.

LES TARIFS

Les Breadmakis : à partir de 7 €

La baguette « Tradition Française » : 1,10 €

La « Tarte Maître » : (pour 4 pers.) : 20 €



© Mathilde de l'Écotais



© Mathilde de l'Écotais



le PAIN, plus qu'une passion, un fil conducteur

Cette passion pour le pain, Thierry l'a découverte du côté de Ménilmontant avec Bernard Ganachaud qui lui a permis de faire ses premiers pas en boulangerie, puis viendra le temps de la pâtisserie (il obtient un CAP de Pâtissier-Confiseur), avant de se tourner vers la cuisine.

Tout au long de son parcours, il n'oubliera jamais la place du pain dans l'art du bien manger à la

française. À Pauillac, où il officie comme chef du Château Cordeillan-Bages, Thierry Marx ouvre en 2006 une première boulangerie, celle du village de Bages. À l'ouverture du Mandarin Oriental (Paris 2011), il aura à cœur de produire avec ses équipes les pains et la viennoiserie. Et, ce fervent défenseur de la transmission du savoir-faire, lancera en 2014 la section Boulangerie Mode d'emploi(s) dans son école du 20^e arrondissement.




© Mathilde de l'Écotois

Rendez-vous au 51, rue de Laborde, Paris 8^e,
à quelques pas de l'église St Augustin.

**Ouverture début juin 2016,
du lundi au samedi de 7h30 à 20h.**

Clin d'œil historique à la vocation du lieu, la rue de Laborde était anciennement appelée la rue des Grésillons, qui signifiait « troisième farine », en référence aux moulins à vent établis dans le quartier au XVIII^e siècle.

INTERNET ET RÉSEAUX SOCIAUX
www.thierrymarxlaboulangerie.com

 Thierry Marx La Boulangerie

 thierrymarx

CONTACTS
COMMUNICATION PRESSE
FESTIN CONSEIL

valerie@festinconseil.com
06 48 83 84 82

anissa@festinconseil.com
06 68 23 50 77
44, rue de la Bienfaisance
Paris 8^e

LA BOULANGERIE THIERRY MARX

un design moderne et chaleureux
signé Mathilde de l'Ecotais



© Mathilde de l'Ecotais



La création est partout. Qu'il s'agisse de concevoir un lieu, une photographie ou un film, j'aime faire rêver, émouvoir et faire naître le désir. Imaginer un concept de restauration, un lieu, faire vivre les oppositions en harmonie... Je conçois des atmosphères en intégrant des œuvres qui rythment les volumes. J'aime l'art usuel, l'art qui rapproche, le design qui unit.»

Pour la boulangerie de Thierry Marx, j'ai eu envie de « pousser » son âme de globetrotter : un lieu chaleureux et moderne, fait de bois couleur miel, de cuivre brossé et de cuir patiné. En son centre, une table d'hôte invite le client à s'asseoir sur des scooters customisés pour vivre un instant de bonheur ».



© Mathilde de l'Ecotais

Animée par différents univers, Mathilde de l'Ecotais est photographe, réalisatrice, directrice artistique, designer. Photographe professionnelle dès l'âge de 19 ans, elle réalise divers reportages pour la presse en France et à l'étranger, avant de s'intéresser à la cuisine. Elle publie plusieurs ouvrages sur différents chefs étoilés, jusqu'à sa rencontre avec Thierry Marx en 2005. Dès lors, elle « change de planète » : avec elle, un fruit ou un légume deviennent une œuvre d'art.

Elle prolonge aujourd'hui son expertise de photographe en fondant une agence de communication et de design culinaire, où elle réinvente, comme directrice artistique, des univers de marque, des concepts ou des lieux.

mathildedelecotais.com