



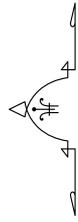
DOSSIER DE PRESSE
2021

The text is centered on the page. Above and below the text are decorative flourishes consisting of thin, golden lines that form a stylized arch or wing shape, pointing outwards at the ends.

SOMMAIRE

1. L'ESSENTIEL	3
2. JOËL DEFIVES, PARCOURS D'UN PASSIONNÉ	4
3. BOULANGERIE BAPTISTE : LE RETOUR DU PAIN D'ANTAN	5
4. DES PRODUITS BONS, SAINS & EXCLUSIVEMENT FAITS-MAISON ..	6
Les pains - Les viennoiseries - Les pâtisseries - Le snacking - L'Atelier Baptiste	
5. UNE DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE AU QUOTIDIEN	8





I. L'ESSENTIEL

C'est au 17 rue des Moines, en plein cœur des Batignolles à Paris, que Boulangerie Baptiste a ouvert ses portes. Portée par son fondateur Joël Defives, Compagnon Boulanger et Meilleur Ouvrier de France, l'enseigne a été imaginée autour de valeurs fortes : le bien-manger et l'authenticité. Avec sa gamme de pains, viennoiseries, pâtisseries, snackings, sandwiches et plats chauds, cette nouvelle adresse incarne à elle-seule le savoir-faire boulanger et la qualité des produits français.

La philosophie de Boulangerie Baptiste ? Pétrir et façonner un pain vertueux. Toutes les matières premières sont ainsi sélectionnées selon leurs valeurs nutritives, leur faible impact environnemental et leur saisonnalité.

La politique de Boulangerie Baptiste s'inscrit également dans une démarche durable et citoyenne. L'établissement aspire en effet à réduire ses déchets au maximum (sa sacheterie est entièrement recyclable et compostable) et lutte activement contre le gaspillage alimentaire (pas de surproduction, don des invendus à des associations locales).

Loin des décors contemporains classiques, Boulangerie Baptiste se distingue par une identité résolument rétro, hommage au savoir-faire séculaire de la tradition boulangère française. Sa façade Art déco, qui s'étire sur deux pans de murs à l'angle des rues Nollet et des Moines, attire les passionnés, les gourmands mais aussi les curieux, les jeunes et les moins jeunes, les nostalgiques du pain d'antan comme les militants du manger sain.

CARTE D'IDENTITÉ

- | | |
|---|---|
| ✦ DATE DE NAISSANCE
2021 | ✦ SIGNE DISTINCTIF
Une identité Art déco assumée |
| ✦ LIEU DE NAISSANCE
17 rue des Moines, Paris | ✦ AMBITION
Redonner au pain d'antan ses lettres de noblesse |
| ✦ FONDATEUR
Joël Defives,
Compagnon boulanger et Meilleur
Ouvrier de France | ✦ LEVIER
Un engagement écoresponsable |
| ✦ DEVISE
« La tradition boulangère et engagée » | ✦ MOTS-CLÉS
#Authenticité
#Qualité
#Partage
#AntiGaspi |





2. JOËL DEFIVES. PARCOURS D'UN PASSIONNÉ

« Devenir MOF, ce fut pour moi une revanche sur la vie ! »

Issu d'une fratrie de trois frères et sœurs, Joël Defives est un petit garçon farouche, dyslexique et peu sûr de lui. Très tôt, il se passionne pour le monde de la boulangerie qu'il découvre à 16 ans en tant qu'apprenti dans la boulangerie de M. Caudroit à la Gorgue, dans le département du Nord. Joël aime travailler la nuit pour éviter le contact avec les autres, et raffole des odeurs qui se dégagent du fournil.

Cette expérience agit comme une révélation qui lui redonne confiance : après l'obtention d'un CAP boulangerie en 1982 et de pâtisserie en 1986, le jeune diplômé rejoint la grande famille des Compagnons du devoir et enrichit son expérience par de nombreuses étapes : Paris, Nantes, Nîmes, Lyon... C'est au cours de cette aventure qu'il parfait son savoir-faire boulanger. Joël se dirige ensuite vers la cuisine et obtient un CAP puis un Brevet de Maîtrise charcutier-traiteur en 1988. Au fil des années, Joël Defives transmet sa passion et ses connaissances du métier, occupe plusieurs postes de formateur et participe à de nombreux concours tels que la Coupe de France de la boulangerie, la Coupe d'Europe (qu'il remporte !) mais aussi la Coupe du Monde.

En 2004, Joël Defives décroche le titre suprême du Concours du Meilleur Ouvrier de France, qui lui apporte une reconnaissance personnelle et professionnelle.

« Ma carrière professionnelle s'est construite autour de rencontres décisives »

La rencontre avec Thierry Marx, alors chef étoilé au Mandarin Oriental, est sans doute celle qui a le plus inspiré Joël Defives au fil de son parcours. Les maestro entament, ensemble, une collaboration en associant la boulangerie française et la cuisine inspirée du maki japonais. C'est naturellement que Joël devient chef exécutif et à l'origine des ouvertures des boulangeries Marx Bakery. Il intervient également en tant que formateur au sein de l'école « Cuisine, mode d'emploi », créée par Thierry Marx, qui y dispense des formations gratuites destinées à des personnes en situation de réinsertion. Pour sa générosité et le temps qu'il consacre aux autres, Joël Defives est décoré de l'Ordre National du Mérite en 2018.

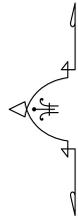
« Boulangerie Baptiste comme un clin d'œil à l'enfance »

L'amour pour la boulangerie traditionnelle et l'envie d'entreprendre en accord avec ses valeurs pousse Joël Defives à créer sa propre boulangerie. Elle s'appellera Baptiste, prénom de son fils adoptif qu'il rencontre pour la première fois en 2010, à Bogota en Colombie. Ce moment marquant de sa vie, Joël le considère comme une nouvelle naissance.

Boulangerie Baptiste, c'est l'histoire d'un lien fort entre un père et son fils, une histoire de transmission et de partage. C'est la découverte de tout un univers savoureux par Joël, alors adolescent. C'est le nouveau lieu de Joël Defives, qu'il a voulu à son image : plein de malice, de saveurs d'enfance, de bienveillance.

Boulangerie Baptiste, c'est la boulangerie d'autrefois ancrée dans le temps présent.





3. BOULANGERIE BAPTISTE : LE RETOUR DU PAIN D'ANTAN

« Le pain, l'un des aliments les plus anciens du monde, n'a eu de cesse de se transformer. Je suis de ceux qui aspirent à lui redonner ses lettres de noblesse »

/

À la fois incontournable de la gastronomie française (au succès fou à l'étranger !) et symbole religieux, le pain est un marqueur fort de notre identité culturelle, synonyme de convivialité et de partage. Pourtant, au fil des années, le pain n'a eu de cesse de perdre de sa superbe selon Joël Defives qui pointe du doigt la modernisation de sa production. « Revenir au pain naturel et généreux, le plus digeste possible, c'est l'ambition de Boulangerie Baptiste », déclare-t-il.

Levain naturel et fermentation « à rallonge » : Joël Defives respecte avec ferveur l'ensemble des techniques d'une tradition boulangère ancestrale. Exigeant sur les matières premières (farines bios ou issues d'une culture raisonnée, et labels d'excellence uniquement), le maître-boulangier privilégie une sélection de blés anciens pour leurs qualités gustatives, nutritives et surtout plus digestes - de par leur faible teneur en gluten.

Cette lente fermentation au levain, procédé signature de Boulangerie Baptiste, permet à son équipe d'artisans boulangers de travailler un pain riche en goût et à la croûte particulière généreuse. S'en suivent alors les étapes de pétrissage, pointage, division, façonnage, enfournement et cuisson.

Garant du savoir-faire boulangier, Joël Defives perpétue l'authenticité du métier, restaure le goût unique des pains d'autrefois et offre une alimentation durable et responsable.





4. DES PRODUITS BONS, SAINS & EXCLUSIVEMENT FAITS-MAISON

Au sein de Boulangerie Baptiste, Joël Defives et son équipe – dont certains membres ont été formés par le MOF au fil de ses rencontres ! – élaborent avec passion une large gamme de gourmandises. Celles-ci sont imaginées au gré des saisons... Et toujours pour le plaisir des papilles.

LES PAINS

L'équipe de Boulangerie Baptiste s'inscrit dans la pure tradition française et façonne à la main les incontournables de la boulangerie : des pains de caractère, complets, d'épeautre ou de seigle, avec une mie moelleuse et une croûte qui croustille et craque sous la dent.

PAINS ARTISANAUX

PAINS TRANCHÉS

PAINS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

BAGUETTES

...

LE PAIN BAPTISTE, PAIN SIGNATURE DE L'ENSEIGNE

Nommé ainsi en hommage au fils de Joël Defives, petit garçon métisse, le pain Baptiste est sombre et fort en arômes. Il a été élaboré à partir de farines de blé malté torréfié Label Rouge. C'est le pain signature de Boulangerie Baptiste.

LES VIENNOISERIES

Grands classiques du petit-déjeuner à la française, les viennoiseries trouvent naturellement leur place sur l'étal de Boulangerie Baptiste. Leurs textures sont moelleuses et fondantes en bouche.

CROISSANTS AU BEURRE AOP

PAINS AU CHOCOLAT

CHAUSSONS AUX POMMES

BRIOCHES





LES PÂTISSERIES

Côté dessert, le terrain de jeux de Joël Defives, des pâtisseries colorées et délicates ornent la vitrine de Boulangerie Baptiste derrière laquelle se côtoient des incontournables et des créations originales.

GÂTEAU AU CHOCOLAT

TARTE À LA PISTACHE ET À LA FLEUR D'ORANGER

TARTELETTES AUX POIRES POCHÉES

...

LE BATIGNOLLES, POUR L'ANCRAGE LOCAL

Avec son goût intense et sa texture chocolatée, le Batignolles, dessert iconique de la Boulangerie Baptiste, se déguste en été comme en hiver.

SNACKING

Salades, sandwiches, quiches, pizzas... Il y en a pour tous les goûts ! Pour les petits estomacs ou les faims de loup, Boulangerie Baptiste s'adapte aux envies de sa clientèle et lui propose des produits de grande qualité (jambon garanti sans nitrite, fruits et légumes de saison et cultivés par des petits producteurs locaux).

Sa carte satisfait tous les palais - notamment végétariens !

FOCACCIA VÉGÉTARIENNE

QUICHE SAUMON – ÉPINARDS

CROQUE CAROTTE – POULET

...

L'ATELIER BAPTISTE

Début 2022, l'enseigne dévoilera son Atelier : une épicerie fine réservée aux passants pressés ou aux clients les plus fidèles... qui souhaitent retrouver les produits des fournisseurs partenaires de la Maison ! Un temple du bien-manger exclusivement dédié aux produits artisanaux qui inspirent chaque jour l'équipe de Boulangerie Baptiste dans la préparation de ses recettes.

CONFITURES

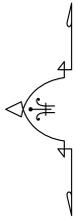
allégées en sucres, produites à partir de fruits locaux et de saison

PÂTES À TARTINER

recettes signées Joël Defives lui-même !

BISCUITS SECS, LAIT





5. UNE DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE AU QUOTIDIEN

Soucieux de préserver l'environnement et de satisfaire les attentes écologiques et sociales des consommateurs, Boulangerie Baptiste prend des engagements forts et privilégie la filière locale et responsable.

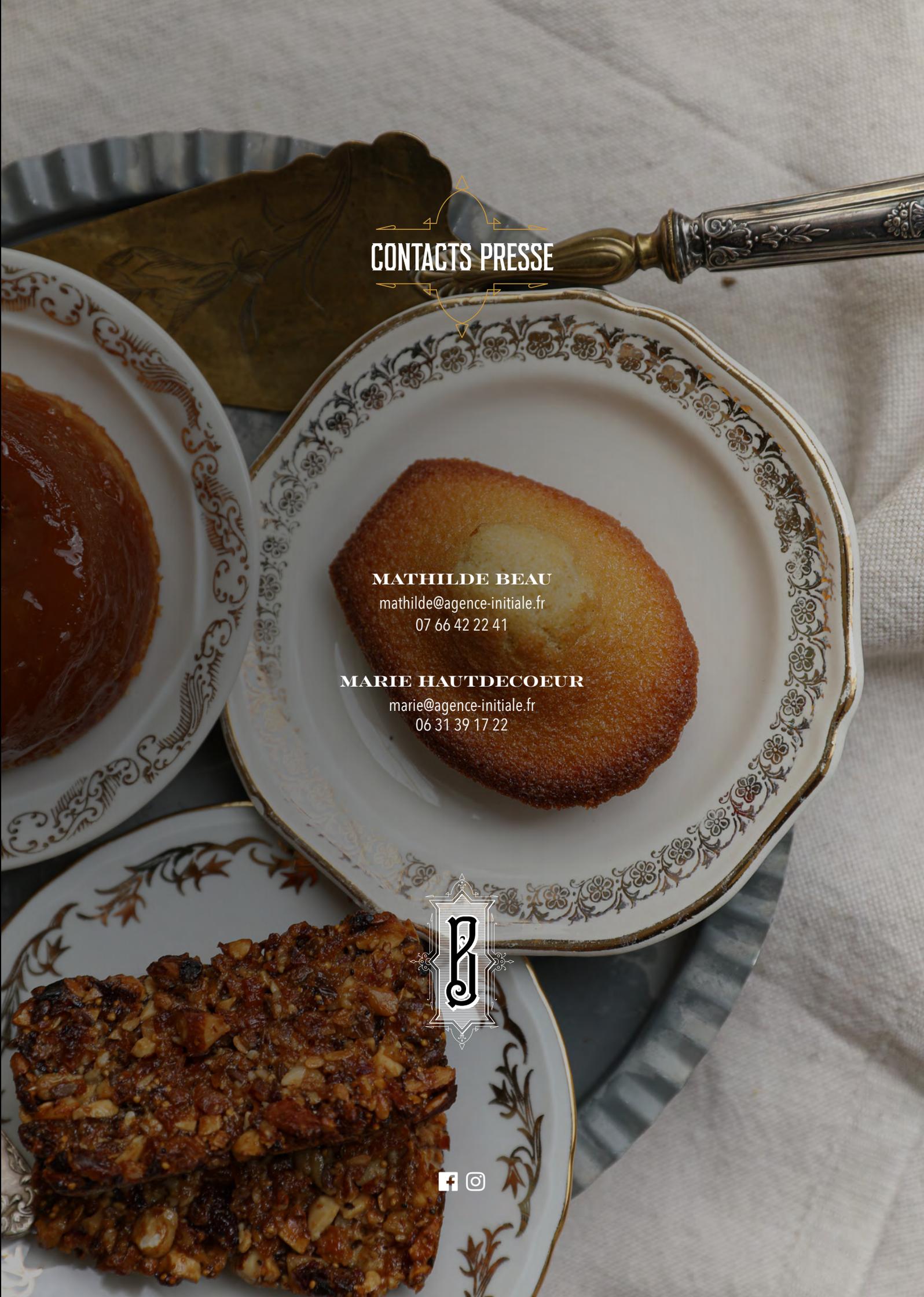
Pour garantir la qualité de ses ingrédients, l'enseigne travaille avec des producteurs consciencieux, reconnus pour l'excellence de leur marchandise qu'elle sélectionne rigoureusement.

Quand ils ne sont pas Label Rouge, les produits sont, dans leur grande majorité, certifiés bio ou cultivés en agriculture raisonnée :

- Les blés anciens choisis par Boulangerie Baptiste sont travaillés par le meunier basé en Île-de-France (et Aveyronnais pour le petit épeautre)
- Les fruits et légumes sont du jour, issus du producteur local basé dans la ville toujours en région francilienne
- Le beurre doux provient de l'AOP Charentes-Poitou ; il est donc fabriqué exclusivement à partir de la crème issue du territoire.

Lorsque le sourcing en circuit-court n'est pas possible, comme pour le chocolat ou le saumon par exemple, l'enseigne sélectionne des partenaires à l'étranger selon des critères de production propres, respectueux de l'environnement et de l'humain.





CONTACTS PRESSE

MATHILDE BEAU

mathilde@agence-initiale.fr

07 66 42 22 41

MARIE HAUTDECOEUR

marie@agence-initiale.fr

06 31 39 17 22

