

KOPAIN



La Boulangerie de Christophe Michalak

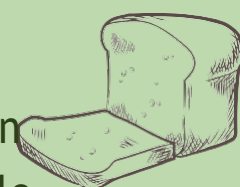


Si plus tard ses pas l'ont guidé vers l'univers sucré des gâteaux, il lui est toujours resté en tête l'envie de pousser plus loin le travail du pain et de la viennoiserie. Envie qu'il a pu enfin assouvir lors de son arrivée au Plaza Athénée où à 27 ans il a pu travailler sur toute une nouvelle gamme de viennoiseries et de petits pains. Notamment des kouglofs, des tartes au sucre et des brioches fourrées qui 20 années plus tard sont toujours à la carte du célèbre palace.

Aujourd'hui en ouvrant « Kopain », le chef cherche à pousser plus loin ce travail mais à retrouver également les émotions ressenties lorsque enfant il dévalisait accompagné de sa grand-mère la boulangerie de son village. Des flans, des pains croustillants, des brioches encore tièdes...de ces sensations imprégnées à jamais dans sa mémoire gustative, il souhaite aujourd'hui créer son propre univers.

« Kopain » n'est ni plus ni moins qu'une boulangerie de quartier, un univers sans « Chi-Chi ni Bla-Bla » selon son expression fétiche, où le travail de la pâte est au cœur du lieu.

Pâte à pain, à brioche, à tarte, à viennoiserie, à cake...



Le tout présenté de façon simple, rustique, avec un minimum de packaging. Des formes épurées, gourmandes, le produit brut, prêt à être dégusté. Une boutique épurée elle aussi, qui va l'essentiel, pas de décoration inutile sinon du pain en train de cuire.

Le chef ne souhaite pas proposer un nouveau concept, encore moins révolutionner l'univers de la boulangerie, qui se porte très bien et regorge de talents divers et variés.

Il souhaite simplement assouvir une envie de longue date, se faire plaisir et aller plus loin dans le travail de la pâte qu'il aime tant.

Des farines bios, du beurre AOP, des levains naturels, des œufs bios, des fermentations longues durées, de l'huile et des olives de la vallée des Baux de Provence AOC...voici entres autres quelques essentiels que vous trouverez sur place.



Pourquoi « Kopain »?

Tout simplement car le pain symbolise le partage et l'amitié. Quoi de mieux qu'un nom qui mélange ces jolies sonorités. Et le K, pour le petit clin d'œil au K de Michalak ! :)

**Ouverture prévue :
fin septembre 2021**

Adresse :
60 rue du Faubourg Poissonnière
75010 Paris

