



ÉDITION LIMITÉE

DU 9 JUIN AU 28 AOÛT :
CAP SUR LE SUD-
QUEST AVEC POMME
DE PAIN ET LA CHEFFE
NASTASIA LYARD

L'année 2022 est marquée par la nouvelle collaboration entre **Nastasia Lyard** (Top Chef 2020) et **Pomme de Pain**, inspirée par le voyage et les plaisirs du palais. Au fil des mois et des saisons, la cheffe transportera nos clients dans les villes et régions qui ont compté dans son jeune parcours gastronomique. Pour eux, elle enrichit les menus de nos restaurants en créant des recettes originales et délicieuses, toujours inspirées des meilleurs produits régionaux. Après Évian au début de l'année, Nastasia Lyard nous emmène cet été, pour la 2^{ème} étape de ses escapades, à **Bayonne** avec **3 nouveautés** sur notre carte : un sandwich, une salade et un dessert qui incarnent comme toujours les valeurs de Pomme de Pain : générosité, simplicité et gourmandise. Ces nouvelles recettes seront proposées dans nos restaurants entre le 9 juin et le 28 août 2022.



Et pour donner du piquant à cette étape dans le sud-ouest, nous vous avons concocté des rendez-vous uniques avec tous ceux qui ont permis de créer ses recettes de qualité !

CONTENUS À DÉCOUVRIR SUR NOS COMPTES Instagram ET YouTube À COMPTER DU 9 JUIN PROCHAIN !

Mes souvenirs de Bayonne

3 NOUVEAUTÉS DÉLICIEUSES

BIENTÔT AU MENU

C'est au Pays Basque, région riche d'un savoir-faire unique que Nastasia Lyard a fait ses premières armes en charcuterie. Et à Bayonne en particulier, entre océan, montagnes et vallées, qu'elle a fait le tour d'une gastronomie ensoleillée qui l'a influencé dans l'élaboration de ces nouvelles recettes pour Pomme de Pain.



ÉDITION LIMITÉE

LA SALADE ADOURÉE

Jambon de Bayonne, fromage de brebis, melon, oignons frits, tomates cerise, roquette, haricots verts. Une recette fraîche et authentique aux ingrédients riches et variés, aussi divers que les paysages du pays de l'Adour qui s'étendent des Pyrénées occidentales au golfe de Gascogne.

Comment ont été choisis ces produits ?

UN REPORTAGE ANIMÉ, AVEC NASTASIA ET NOS PRODUCTEURS !



Amateurs de bons produits, de goûts marqués et de savoir-faire maîtrisés, alors vous allez être servis ! Ce nouveau souvenir, destination Bayonne, a été le point d'orgue d'un road-trip nous menant à la rencontre des producteurs. Pourquoi ? Pour sélectionner des produits de qualité et typiques de la région : on retrouve le jambon de Bayonne, mais aussi le fromage de brebis bien sûr ! Retrouvez tous les secrets de fabrication de ces produits emblématiques et un peu plus encore...

Pour en savoir plus : abonnez-vous à  [pommedepain_fr](https://www.instagram.com/pommedepain_fr) sur Instagram

Pionnier sur le secteur de la restauration rapide à la française et fort de plus de 40 ans de savoir-faire, Pomme de Pain est aujourd'hui un acteur majeur sur son marché avec ses 120 restaurants. Ils sont présents dans les centres commerciaux, centres-villes, sur les axes d'autoroutes et dans les gares sur tout le territoire, ainsi qu'au Maroc et en Tunisie. À l'origine spécialisé dans le sandwich, Pomme de Pain a progressivement étendu son offre à une gamme qui comprend également salades, plats chauds, une large variété de desserts, ainsi que des boissons chaudes ou fraîches. Une offre qui correspond à tous les moments de consommation de la journée, proposée sur place, à emporter, en click and collect ou encore en livraison à domicile. La spécificité de Pomme de Pain : le sandwich confectionné exclusivement à la commande, comme la plupart de ses recettes préparées dans ses restaurants. Pomme de Pain a remporté le prix Meilleure chaîne de magasins de l'année 2022 dans la catégorie Sandwicheries. Pomme de Pain est une marque du groupe Soufflet, racheté en 2021 par InVivo, un des premiers groupes européens agricoles.



ÉDITION LIMITÉE

LE SANDWICH BASQUE

Pain au maïs, jambon de Bayonne, fromage de brebis, mélange de fromage blanc et confiture de cerises noires, roquette. Dans un pain au maïs moelleux, doré par le soleil du sud-ouest, un sandwich savoureux qui associe des saveurs sucrées-salées évocatrices du Pays Basque.



ÉDITION LIMITÉE

LA TARTELETTE DES LANDES

La Tartelette des Landes : tartelette au chocolat noir et confiture de cerises noires. Sur un fond amande bien croustillant, une harmonie de ganache au chocolat noir et de la confiture de cerises noires, spécialité basque bien connue des gourmands.