.ARCHIBALD.

PAIN NATUREL ET AUDACIEUX

Dossier de presse
Décembre 2022

·ARCHIBALD·

PAIN NATUREL ET AUDACIEUX

Boulangerie nouvelle génération,
Archibald pétrit un pain
à son image :
Naturel, Bio et Audacieux.
Son leitmotiv ?
Un retour aux sources.
Du sourcing de la farine 100% bio nichée auprès d'artisans vertueux jusqu'à la longue fermentation des pâtons.

LA FERMENTATION LONGUE

Archibald travaille son pain de la plus simple des manières avec pour seule philosophie de ne pas dénaturer la matière première, de la respecter entièrement.

Son procédé est artisanal et laisse au temps le temps de faire les choses bien.

Il utilise exclusivement des farines bio sans additifs, de l'eau, du sel et du levain naturel, c'est tout.

0

L'ingrédient extra, celui qui fait la différence ? La longue fermentation. Cela permet à la pâte de se développer dans les meilleures conditions et d'apporter au pain une croûte croustillante, des arômes incomparables, une mie généreuse, une conservation longue et une digestion facile.

ARTISANAL ANCESTRAL SANS ARTIFICE

0

Les pains sont tous façonnés à la main suivant un procédé de fabrication en fermentation longue avec des farines biologiques pures et du levain naturel.
Les bienfaits du pain sont plus que nombreux ...

- des arômes développés pour limiter la quantité de sel
- une conservation plus longue
- une digestion plus facile

LA MAIN A LA PÂTE

6h du matin : l'équipe met la main à la pâte !
Après un pétrissage doux par des pétrins à bras plongeants, les pâtons s'offrent une longue sieste en salle de fermentation. Archibald fermente ses pains 6 à 8 heures en comparaison de 2 en boulangerie traditionnelle.

Pendant cette période, la pâte est reprise manuellement deux fois afin de s'assurer qu'elle se développe bien. Elle pourra ainsi s'épanouir lors de la cuisson.
La pâte est ensuite divisée et façonnée à la main avant d'être enfournée. La cuisson dure entre 50 et 90 minutes.

Les pains sortent du four ... Et la magie opère !

le

CAMPAGNE

L'une des signatures de la maison, le Campagne, est élaboré avec de la farine bio de blé semi-complète (type 80), du levain de seigle, du sel et de l'eau. En pétrissant lentement avec un pétrin à bras plongeants
imitant les mouvements lents du boulanger, cette technique préserve la structure de la pâte. Le levain de seigle, élevé à la maison, lui confère des arômes aux notes douces et lactiques.
Il est apprécié pour le croquant de sa croûte et le moelleux de sa mie.

le MÉTEIL

Le Méteil est un pain bio réalisé avec un mélange 50/50 de farine de blé et de farine de seigle bio pour un goût intense et étonnamment délicat.

La farine de seigle apporte moelleux et douceur avec des notes de miel.

0

0

L'ALLEMAND

Ce pain bio est élaboré à partir d’une recette d’origine allemande, « Sechskornbrot », qui se traduit littéralement par "pain aux 6 céréales". Le Pain Allemand est réalisé à base de farines intégrales, auxquelles on ajoute un riche mélange de quatre céréales supplémentaires sous forme de graines : lin brun, avoine, tournesol et graines de courge. Le pâton est ensuite roulé dans ce mélange de graines afin de le recouvrir.
Le Pain Allemand est un pain riche et dense qui présente une excellente conservation.
0
0

.ARCHIBALD.

PAIN NATUREL ET AUDACIEUX

28 rue des Fossés Saint Bernard Paris 5ème

Le lundi : de 12h à 20h

Du mardi au vendredi: de 11h à 20h

Le samedi : de 10h à 19h

0

12 rue Guersant Paris 17ème

Le lundi : de 15h à 20h

Du mardi au vendredi : de 11h à 20h

Le samedi : de 11h à 19h

0