



UN NOUVEAU CONCEPT DE RESTAURANT BOULANGERIE OUVRE AU CŒUR
DE 9^{ÈME} ARRONDISSEMENT À PARIS
AVEC UNE CARTE CONCOCTÉE SUR PLACE « AU FOUR ET AU PIANO »



Avec ce nouveau concept de restaurant bistrannique associé à une boulangerie artisanale, Maison Louvard, située au 11, rue de Châteaudun - Paris 9^{ème}, incarne l'esprit de famille, l'authenticité, le « fait Maison sur place » et l'ambiance table d'hôtes avec une offre de cuisine française classique pour une gastronomie plaisir.

A la tête de ce restaurant boulangerie, d'un nouveau genre, **Virginie et Stéphane Louvard**, deux entrepreneurs qui ne sont pas à leur galop d'essai. Ensemble, ils ont déjà créé deux boulangeries, une à Champigny-sur-Marne, l'autre à Paris, rue de Miromesnil dans le 8^{ème}. Stéphane est au four. Il est Chef pâtissier de formation et a remporté en 2012 le 1^{er} prix du concours de la meilleure galette aux amandes d'Ile de France et en 2016, le 2^{ème} prix du meilleur pain au chocolat de Paris. Virginie est en salle et dirige la vente en boulangerie et le service au restaurant.



« Nous sommes d'abord boulanger et pâtissier et avec Maison Louvard

nous nous lançons dans la gastronomie. Le matin nous ouvrons la boulangerie dès 7h, avec du pain chaud, des croissants et des viennoiseries sortis du four pour le bonheur des clients ainsi que pour nos petits déjeuners servis sur place. Nous proposons également une restauration soignée entièrement « faite maison » et toujours accompagnée de nos pains tout juste cuits, pour un déjeuner d'affaires ou un diner

avec une carte plus bistrannique. » Mais le fil conducteur de Maison Louvard reste « le bon, fait maison », avec le pain, en accompagnement ou décliné dans nos recettes.



MAISON LOUWARD... COMME À LA MAISON

Rien de guindé mais un décor chaleureux, dans les tonalités vert d'eau et marron foncé, **une touche personnelle avec des objets anciens chinés dans le Perche**. Ici un grand râtelier fixé au plafond sert d'accroche aux luminaires, un escalier en colimaçon en fer forgé mène au bureau, une vieille porte en bois donne accès aux toilettes. De vieux moules à gâteaux, ustensiles et livres de cuisine anciens sont autant de clins d'œil aux recettes ancestrales qui inspirent la carte du restaurant et les pâtisseries de la boulangerie. Le bar en chêne clair a été réalisé dans une bille de bois géante qui trônait depuis des lustres dans la maison du grand-père en Mayenne dont Stéphane est originaire.

Au sol des carreaux de ciment et un carrelage façon parquet vieilli. Aux murs, des cimaises en bois clair, une verrière d'atelier, la reconstitution d'une devanture de pâtisserie qui rappelle **le concept atypique du lieu : un restaurant boulangerie/pâtisserie**. Au plafond, un mur végétal répand ses feuillages au-dessus du bar et de la grande table.

La salle est divisée en différentes ambiances. Attenant à la boulangerie, un espace pour manger sur le pouce, salades, sandwiches, pâtisseries ou viennoiseries achetés sur place. **Un petit coin cosy entourées de canapés et fauteuils clubs en cuir pour boire un verre**. Des tables rondes avec des fauteuils en velours aux tonalités douces pour une ambiance plus intimiste. **Une table d'hôtes** de 14 personnes et ses tabourets hauts pour un repas entre amis ou repas professionnel. **Dehors une terrasse végétalisée** accueille une quinzaine de tables avec vue sur l'église Notre Dame de Lorette.

UNE RESTAURATION À TOUS LES INSTANTS GOURMANDS DE LA JOURNÉE



■ LA BOULANGERIE

Ouvre le matin, dès 7h, du lundi au samedi. Elle accueille une clientèle de quartier et de bureau et ne ferme qu'à 20h30. Elle propose une variété de pains fabriqués sur place à partir d'une farine bio et CRC label rouge fournie par le Moulin Dupuis (Gournay en Bray), et également avec des farines bio de la ferme du Chailloué dans le Perche normand (ces farines sont issues de blés de leur propre production et écrasées à la ferme sans intermédiaires).

À l'heure du déjeuner salades, sandwiches, snacking et pâtisseries complètent l'offre.



■ LA FORMULE MIDI

Entrée/plat ou plat/dessert à 22 euros ou entrée/plat/dessert à 27 euros

propose deux grandes salades, un choix de plats entièrement faits maison, jusqu'aux frites, pimentés d'une dose d'originalité et toujours à base de fruits et de légumes maraîchers, de produits de premier choix. L'ardoise affiche les propositions du jour.

Sur la carte des entrées, le chou-fleur est décliné sous plusieurs formes. Le saumon gravelax est servi avec des pickles de légumes tandis que la terrine de cochon est cuisinée au calva et à la pomme. On trouve **quelques propositions de snacking** comme le croissant jambon fromage revisité, sur lit de mesclun ou le duo de tartines lard et fromage, légumes grillés et féta.

Parmi les plats, la rascasse est accompagnée de piperade et sauce dugléré, le suprême de volaille est servi avec des carottes au gingembre et un jus de viande à l'orange. Le risotto de petit épeautre bio de la ferme du Chailloué dans le Perche est mijoté avec des petits légumes, parmesan et émulsion d'ail. Quant au burger et son pain maison bien évidemment, il est accompagné d'une compotée d'oignons, poitrine fumée, cantal et sauce cocktail.

Sur la carte des desserts, Stéphane s'en donne à cœur joie en revisitant quelques grands classiques comme son baba au rhum et sa chantilly maison, le millefeuille minute, la crème brûlée à la vanille de Madagascar, le riz au lait sera lui remplacé par une succulente teurgoule (cannelle ou vanille).





■ LA CARTE DU SOIR

Elle se décline en deux formules :

Entrée/plat ou plat/dessert à 25 euros

Et Entrée/plat/dessert à 35 euros qui inclut la terrine Louvard et son pain Maison et une mini pâtisserie pour accompagner le café. L'offre du soir est plus bistronomique : Cabillaud, riz vénéré et courgettes, Paleron de Bœuf et ses oignons grelots, pommes de terre grenailles et carottes fanes, sauce fruits rouges, Ravioles de blettes et gambas.

La carte ne s'interdit pas aussi **quelques recettes en connexion avec la boulangerie** comme par exemple, des œufs parfaits à l'émulsion de pain grillé, des plats cuits dans le four à pain, une soupe accompagnée d'un pain spécial.

Et la **carte des desserts** accueille quelques nouveaux venus comme la soupe de mira-belles et myrtilles et son finger de fruits secs ou encore la mousse guanaja 70%, crumble cacao, crémeux gianduja et sa crème anglaise vanille.

■ LE SALON DE THÉ

Tout l'après-midi, **Maison Louvard devient salon de thé** pour y déguster les pâtisseries et viennoiseries de sa boulangerie autour d'un bon café ou d'un thé artisanal.



■ LE HAPPY HOURS

Enfin La clientèle de quartier ou de bureaux peut également se retrouver à **partir de 17h pour Le Happy Hours.**

■ LE BRUNCH

Maison Louvard propose également **son brunch à 35 euros entièrement fait maison tous les samedis matin de 11h à 15h.** Pains et de viennoiseries, verrines de légumes toutes en couleurs, confitures maison, jus frais, le brunch Maison Louvard privilégie les produits qui ne sont pas vendus en boulangerie.



AU FOUR, AU PIANO COMME EN SALLE : UNE ÉQUIPE JEUNE ET ENTHOUSIASTE



Maison Louvard est une PME de **18 personnes**. Au four officie Stéphane Louvard, épaulé par un boulanger et un apprenti. Côté pâtisserie, il est aidé par deux pâtissiers et un apprenti.

Au piano, œuvre le jeune chef normand **Gaëtan Le Hain**. A 26 ans il a déjà fait ses armes dans plusieurs restaurants dont certains étoilés : demi-chef de partie au restaurant « la Scène » (1 étoile) du Prince de Galles à Paris, un passage au Sheraton Grand Mirage resort (5 étoiles), puis dernièrement, après un an en Australie, il était Chef de partie au restaurant La Régalade de l'Hôtel de Nell (5 étoiles) à Paris. **En cuisine il est épaulé par deux cuisiniers.**

En salle, trois serveurs et un responsable de salle sont supervisés par Virginie. Et quatre vendeuses s'occupent de la boulangerie.

Toute cette équipe est animée par un même credo « **Chez nous le bonheur est fait maison** » !

LE PARCOURS DE DEUX ENTREPRENEURS PASSIONNÉS : STÉPHANE ET VIRGINIE LOUWARD

Entré comme Apprenti pâtissier chez Mr Jardin, à Mayenne (53), **Stéphane Louvard** y gagne le titre de meilleur apprenti du département. À l'âge de 17 ans, il est embauché chez Mr Thilloux, dans une boulangerie-restaurant (déjà !) située rue du Commerce à Paris (15^{ème}), en tant que commis pâtissier. Il deviendra rapidement Chef Pâtissier et occupera ce poste pendant 8 ans. C'est là qu'il rencontre Virginie, alors serveuse, qui deviendra son épouse.

Ensemble, ils ouvrent en 1998 leur première boulangerie-pâtisserie à **Champigny-sur-Marne, « Aux saveurs d'antan »**. En 2002, ils reçoivent une récompense de la CCI d'île de France pour « **la meilleure création d'entreprise** ». Le couple y restera 7 ans, avant de céder le fonds de commerce.

En 2006, **Stéphane et Virginie achètent une nouvelle boulangerie-pâtisserie, située au 43, rue de Miromesnil à Paris (8^{ème})**. Ils y développent l'activité de cuisine, traiteur à emporter, et boulangerie-pâtisserie traditionnelle. **Ils obtiennent plusieurs récompenses professionnelles** (Meilleure galette des rois d'île de France en 2012, 2^{ème} prix du meilleur pain au chocolat, meilleure tarte aux pommes, qui leur vaut une certaine médiatisation.

En 2015, dans le but de diversifier leur offre ils créent une troisième affaire, un **restaurant autour de la boulangerie** avec une offre petit-déjeuner, burger et tartines sur place ou à emporter qu'ils baptisent « Un jour sans faim ».

En 2018, changement de cap, dans l'optique d'un nouveau projet, ils décident de céder leurs deux fonds de commerce. **Ce nouveau projet porte davantage sur la restauration-brasserie** car ils souhaitent mieux valoriser leur savoir-faire avec une restauration sur place 100% artisanale faite maison et de qualité. Il leur faut une belle adresse mêlant clientèle de bureaux, habitations et touristes. Ils acquièrent la brasserie « Le Baron » situé à l'angle de la rue de Châteaudun et de la rue du Faubourg Montmartre, dans le 9^{ème} arrondissement de Paris **qu'ils transforment en un restaurant-boulangerie d'un nouveau genre.**

2021 marque l'ouverture de **Maison Louvard** qui a nécessité plusieurs années de réflexion et de travaux et qui est **le fruit de plus 20 ans de travail acharné, articulé autour de fortes valeurs portées par l'artisanat, le partage, la transparence et le plaisir des bons produits.**



MAISON LOUWARD

11, rue de Châteaudun 75009 Paris

Boulangerie :

du lundi au samedi de 7h à 20h30

Salon de thé :

du lundi au samedi de 7h à 21h

Restaurant :

du lundi au samedi
sauf lundi soir et samedi soir

www.maisonlouvard.com

