

*Le Temps et le Pain*  
PARIS



DOSSIER DE PRESSE  
2021

À MI-CHEMIN ENTRE LE PASSÉ - GARDIEN D'UN  
SAVOIR-FAIRE MILLÉNAIRE - ET LE FUTUR -

À CHAQUE SAISON UN CHEF PÂTISSIER EN  
RÉSIDENCE. OPHÉLIE BARÈS OUVRE LE BAL  
AUTOMNAL EN PRÉSENTANT CINQ CRÉATIONS  
ORIGINALES DISPONIBLES EN BOUTIQUE  
JUSQU'À DÉCEMBRE...

## AU COMMENCEMENT

C'est en lieu et place d'une boulangerie centenaire qu'Alexis Borychowski a choisi d'opérer un virage à 360°. Après vingt années passées dans l'informatique pour de grands groupes, il se donne le défi à quarante ans de repartir de zéro en changeant de métier.

Autodidacte, il s'initie à la panification de son côté, se documente, s'exerce sans relâche. Son passé ? Il ne le renie pas, il en fait même une force. Tout comme l'informatique, la confection de pain nécessite la maîtrise de nombreux paramètres (température, pH, temps de fermentation). Pour parfaire son savoir, il se forme à l'école Ferrandi avant de se lancer quelques mois plus tard dans l'aventure de sa vie.

Depuis 2018, le Temps et le Pain propose des pains au levain naturel et des pâtisseries audacieuses dans un souci constant de ravir et surprendre ses clients.





## SAVOIR-FAIRE ET PATIENCE... CÔTÉ BOULANGERIE

Pour la confection de ses pains, le Temps et le Pain s'appuie sur un principe de fermentation longue au levain naturel de seigle et laisse la nature jouer son rôle clé en n'utilisant aucun intrant chimique (additifs, levures, améliorants). Les farines utilisées

- toutes issues de l'agriculture biologique et pour la plupart de variétés de blés anciens - sont écrasées sur meule de pierre, un procédé garantissant la préservation de tous leurs bienfaits nutritionnels (riche en minéraux et vitamines) et gustatifs.

De la farine, de l'eau, du sel et c'est tout ? À cette liste s'ajoute un ingrédient essentiel... le temps. Une fois mélangés et pétris, la nature reprend ses droits pour une fermentation de plusieurs jours. Le pain est plus digeste, sa conservation se fait plus longue, ses arômes sont décuplés - lait, miel, c'est une nouvelle palette de saveurs qui se révèle.

Dans les étals se côtoient une douzaine de variétés de pains - épeautre, fruits secs, khorasan, complet - mais également des grands classiques de la viennoiserie confectionnés eux aussi au levain naturel.

## TECHNICITÉ ET CRÉATIVITÉ... CÔTÉ PÂTISSERIE

Côte pâtisserie, le chef en résidence peut laisser libre cours à sa créativité. Pistache, vanille, fraise, abricot, coing... À chaque saison, son ballet gourmand mettant à l'honneur un produit brut au travers de pâtisseries audacieuses et raffinées, faiblement dosées en sucre, sans colorants ni arômes artificiels.



## OPHÉLIE BARÈS X LE TEMPS ET LE PAIN

Ophélie Barès est la première à entrer en scène. Cheffe pâtissière reconnue par ses pairs, elle fait ses armes au sein des plus grands palaces (Ritz, Shangri-La, Cheval Blanc). En 2014, elle participe au concours «Qui sera le prochain grand pâtissier» qu'elle remporte. Cette même année, elle sera élue «Chef pâtissier de l'année» par le magazine Le Chef. En parallèle, elle croise le chemin du chef pâtissier Christophe Michalak pour qui elle deviendra cheffe exécutive avant de créer sa société de conseil - Nuage(s) - et de collaborer avec des établissements en France et à l'étranger.

### TALENTS EN RÉSIDENCE

Puisqu'au 7 rue Mouton Duvernet (Paris, 14) le temps est maître, l'envie de jouer avec c'est tout naturellement esquissée. Pour mettre en œuvre ce dessein, le Temps et le Pain a initié dès la rentrée une carte éphémère - réalisée par un chef pâtissier en résidence. Le temps d'une saison, les clients peuvent ainsi découvrir en boutique l'univers d'une toque talentueuse.

Pour le Temps et le Pain, elle a imaginé cinq pâtisseries singulières aux saveurs franches (jamais plus de trois associations pour ne pas désorienter les papilles). Chaque création est le résultat d'un travail de fond porté sur les textures et les associations dans un but unique... la gourmandise !



### ENTREMETS CAMEL, CACAHUÈTE

Mousse caramel, biscuit cacahuète, crémeux vanille, glaçage caramel, feuilletine cacahuète.

Tarif : 6.60 €



### TARTE CHOCOLAT, CARDAMOME VERTE

Ganache chocolat cardamome, crémeux cardamome, biscuit chocolat, pâte sucrée cacao.

Tarif : 6.80 €



### ENTREMETS CAFÉ BLANC, BANANE

Mousse et chantilly café infusé à froid, biscuit banane, croustillant amande / chocolat blanc, confit banane.

Tarif : 6.20 €



### TARTE COING, NOIX

Coings pochés, praliné noix et amande, confit de coing, crème d'amande à la noix, copeaux de cerneaux de noix.

Tarif : 6.30 €



### CHEESECAKE POIRE, BAIE DE SANSHO

Cheesecake infusé aux baies de Sansho, confit de poire, chantilly aux baies de Sansho.

Tarif : 6.50 €



