



# TRANCHE

LA BOULANGERIE ENGAGÉE DEDIEE À L'ULTRA GOURMANDISE

28, rue Saint-Antoine – 75004 Paris

**Après avoir conquis la rue Marguerite de Rochechouart dans le 9e et la rue des Dames dans le 17 e, Tranché, la boulangerie conviviale et engagée, pose ses valises au cœur du Marais et ouvre sa troisième boutique rue Saint-Antoine. Derrière ce phénomène à succès, Marie Debié et Augustin Rivoire, deux passionnés de bel artisanat, proposent des produits ultra gourmands, 100% faits maison avec des ingrédients à la qualité et au sourcing irréprochable. Côté design, les deux amis ont sublimé le lieu au travers de matériaux nobles et lumineux tout en conservant le cachet architectural du quartier.**





## LA NAISSANCE DE TRANCHE

Marie Debié, 25 ans, a toujours baigné dans la cuisine depuis sa plus tendre enfance. C'est sa grand-mère du Pays Basque qui lui a transmis sa passion et son amour pour les bonnes choses et les bons produits. Après ses études, Marie obtient son CAP pâtisserie, juste pour le plaisir. Elle rejoint ensuite les équipes de Big Mamma pour l'ouverture de leur nouveau restaurant à Madrid puis fait la rencontre d'Augustin Rivoire, 23 ans, qui deviendra son ami et associé. Augustin, lui, a déjà ouvert son propre restaurant en plein Covid, La Cour de Récré à Dinard, qui propose des burgers avec des ingrédients locaux et un sourcing pointu.

Affligés par le nombre de boulangeries de quartier qui font le choix de l'industrialisation et réunis par une passion commune pour l'entrepreneuriat et la gastronomie, Marie et Augustin souhaitent dépoussiérer l'image de la boulangerie traditionnelle. Leur pari : une boulangerie résolument contemporaine tout en préservant le savoir-faire artisanal d'antan. Une boulangerie plus respectueuse de l'environnement, ancrée dans son époque mais tournée vers l'avenir.



Après un tour de France à la recherche des meilleurs petits producteurs, Tranché ouvre ses portes dans le 9<sup>e</sup> arrondissement de Paris en décembre 2022. Forts de ce premier succès et face à l'engouement de la clientèle, Marie et Augustin inaugurent, un an plus tard, une deuxième boutique aux allures de coffee shop, rue des Dames dans le quartier des Batignolles, avant de poser leurs valises dans le Marais pour leur troisième adresse.

# UNE BOULANGERIE ARTISANALE ENGAGÉE

Tranché, c'est bien plus qu'une simple boulangerie, c'est un engagement envers l'authenticité et la qualité. Chaque jour, les équipes s'attellent à proposer des produits traditionnels, ultra gourmands et revisités avec modernité. Des produits de saison, préparés sans additifs avec un savoir-faire ancestral et 100% faits maison. Les ingrédients ont été sélectionnés avec soin chez de petits producteurs en agriculture biologique et en circuit court. La farine, par exemple, provient des Moulins Bourgeois qui utilisent exclusivement du blé BIO et français, le beurre est un Montaigu AOP Charentes-Poitou, et le lait est issu d'une petite laiterie de Verneuil en Vendée.

***"Par nos choix bien tranchés, nous voulons proposer une boulangerie artisanale et engagée, notamment contre le gaspillage alimentaire"***

– Marie Debié, fondatrice de Tranché





La force de Tranché, c'est aussi de savoir s'entourer de jeunes artisans expérimentés qui partagent la passion du métier. Animés par le désir de partager leur amour des produits authentiques et de faire revivre le savoir-faire d'antan, Marie et Augustin s'entourent d'une véritable équipe de touriers, spécialistes du feuilletage, dont les gestes précis et la connaissance des traditions garantissent une qualité des produits irréprochable. Soucieuse de son impact environnemental, Tranché est également engagée dans une démarche éco-responsable et anti-gaspi. Chaque jour, les invendus de la veille, tout aussi bons et frais, sont repropasés à la vente. Gros pains de campagne ou encore choux à la vanille sont présentés à moitié prix afin d'éviter le gaspillage alimentaire. Les chutes de pâtes feuilletées sont réutilisées dans d'autres produits, les déchets alimentaires sont revalorisés en compost organique par Les Alchimistes. En plus de revendre les invendus à prix réduits en boutique, Tranché collabore avec Too Good To Go, ce qui leur permet de ne rien jeter et de tenir leur promesse de bel écran engagé.



## UN SAVOIR-FAIRE D'ANTAN

Chaque jour, on retrouve une douzaine de variétés de pains réalisés à partir d'un levain naturel et une fermentation longue qui offrent au pain une digestibilité et des saveurs incomparables. Parmi les spécialités, on retrouve le ***pain signature au levain*** qui a été élu 4<sup>e</sup> meilleur pain bio d'Ile-de-France, le pain ***au levain céréales***, le ***pain du sportif***, agrémenté d'abricots, figues, noisettes et cranberries, le ***pain au levain Olive et Romarin***, ou encore la ***tourte de seigle***, avec sa croûte dorée et croustillante.





On retrouve également de belles variétés de pains en moule comme le ***pain scandinave aux céréales*** ou le ***petit épeautre*** à la mie dense et moelleuse. Les pains en miche, eux, se repèrent facilement avec leurs belles striures sur le dos. Le ***Khorasan***, est réalisé à base d'une variété de blé ancien très peu modifié qui lui confère beaucoup de caractère et le ***Pain de Mie*** est confectionné avec une bonne dose de lait de la laiterie Verneuil pour un rendu ultra aérien. On ne passera pas à côté du traditionnel ***pain complet***, du ***pain aux figues*** quand c'est la saison, de la classique ***tradi***, ou encore des gourmands ***roulés salés*** qui changent selon l'inspiration du chef et des saisons.



## PLAISIRS COUPABLES

Tranché regorge également de prodigieuses viennoiseries 100% faites maison et enfournées deux fois par jour à 8h puis à 16h. Les traditionnels **croissants**, **pains au chocolat**, **pains suisses** et **pains aux raisins**, sont réalisés dans les règles de l'art avec un beurre AOP Charentes-Poitou pour un rendu hyper moelleux à l'intérieur et bien croustillant à l'extérieur. On se laissera aussi tenter par le **pain au chocolat à la crème d'amande**, les généreuses **babkas** et les **brioches**, aériennes et bien beurrées.







## UN GOÛT TRANCHÉ POUR L'ARTISANAT

Fruit d'un savoir-faire artisanal transmis avec passion, les pâtisseries Tranché sauront ravir les gourmands les plus exigeants. Chaque produit est sélectionné avec soin en respectant la saisonnalité et chaque recette est élaborée avec précision. Les becs sucrés trouveront leur bonheur parmi les **cookies** moelleux aux maxi pépites de chocolat noir, les déments **choux à la crème** à la vanille ou encore les **tartes aux fruits de saison**.



Mais on craquera, à coup sûr, pour les stars de Tranché. Le décadent **brookie**, réalisé à partir d'un mélange de brownie ultra fondant et d'une divine pâte à cookie praliné, noix de pécan caramélisées et praliné onctueux, est une véritable ode à la gourmandise... Quant à l'exquis **flan à la vanille**, de haute tenue, réalisé avec une pâte feuilletée bien croustillante (zéro gaspi car issue des chutes de pâtes), il est copieusement garni d'une crème parfumée à la vanille de Madagascar à la qualité exceptionnelle.





## SNACKING CANAILLE

Chez Tranché, on vient également au déj' pour l'offre de victuailles à emporter ou à boulotter sans tarder. À la carte, on retrouve évidemment des sandwiches bien garnis à l'instar des iconiques **Poulet-César** et **Tuna Melt**. On se laisse également séduire par le **Big Apple**, plus artisanal, généreusement garni de pastrami, coleslaw et sauce Thousand Isle. Pour les amoureux de légumes, on craque pour le **Méditerranéen** qui renferme dans une focaccia moelleuse houmous, pois chiches, aubergines grillées et courgettes croquantes. Mais également des sandwiches plus travaillés accompagnés de rillettes et pickles de radis, de jambon, de comté AOP et de crème de truffe, ou encore aux œufs mimosa et concombre, nichés dans un pain de mie complet ultra moelleux.

Tranché reprend également des classiques de la brasserie française avec des plats généreux qui évolueront au gré des saisons.







## L'ADRESSE CHALEUREUSE DE QUARTIER

L'année dernière, Tranché avait fait appel à Studio Avenir pour l'identité de marque et à Label Expérience pour l'architecture d'intérieur. Ces conceptions se déclinent aujourd'hui dans la boutique du Marais, au 28 rue Saint-Antoine. Tranché souhaite aller au-delà d'une boulangerie classique en remettant le client au cœur de l'expérience. Chaque boutique est pensée comme un véritable lieu de vie et se veut chaleureuse et conviviale.

Pour cette troisième adresse, au cœur d'un quartier historique comme le Marais, Marie et Augustin ont souhaité conserver l'ADN de Tranché tout en préservant le charme du bâtiment. Dans cette ancienne boutique de 60 m<sup>2</sup>, les pierres et les poutres anciennes ont été sublimes par des matériaux nobles et par un délicat travail autour du bois. La belle devanture, les stores rayés, le comptoir en carreaux de terre cuite, les murs peints à la chaux ou encore les sublimes luminaires faits à la main... dans ce lieu, tout respire l'authenticité.



Derrière la grande verrière qui surplombe la boutique, on trouve un coin calme avec quelques tables. On vient alors pour un petit-déj express, un déjeuner sur le pouce, ou encore pour un goûter à la sortie de l'école. À la belle saison, on profitera de la terrasse ensoleillée et de l'énergie vibrante du Marais. Plus qu'une simple boutique, c'est une véritable invitation à la gourmandise et au partage.

# INFORMATIONS PRATIQUES

## TRANCHE

28, rue Saint-Antoine – 75004 Paris

62, rue Marguerite de Rochechouart – 75009 Paris

20, rue des Dames – 75017 Paris

Ouvert tous les jours : la semaine de 8h00 à 20h30 et le week-end de 8h30 à 19h30

Baguette tradition BIO au levain, 1,30€

Pain au levain, 11€

Tourte de seigle, 11€

Croissant au beurre AOP, 1,4€

Pain au chocolat au beurre AOP, 1,6€

Choux à la crème, 2€

Flan à la vanille, 4€ la part

Brookie, 3,5€ la part

